Rolada z indyka z kaszą krakowską

smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- filet z indyka - 80 dag
- ugotowana kasza krakowska (lub inna) - 2 szklanka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- masło - 4 łyżka
- suszone grzyby - 5-6 szt.
- sok z cytryny - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- tymianek - 1/2 łyżeczka
- jajko - 1 szt.
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby umyć, zalać przegotowaną wodą, zostawić na noc, następnego dnia ugotować.

Mięso umyć, naciąć wzdłuż (nie do końca) i ułożyć na desce. Rozbić tłuczkiem, uformować duży prostokąt. Natrzeć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny, posypać rozmarynem, zostawić na godzinę.

Ugotowaną kaszę posypać solą i pieprzem, wymieszać. Cebulę obrać, drobno pokroić, zeszklić na maśle, dodać posiekane, ugotowane grzyby, posypać tymiankiem i mieszając, chwilę smażyć. Zdjąć z ognia, przestudzić i połączyć z kaszą. Wbić jajko i dokładnie wyrobić farsz.

Farsz rozsmarować na płacie mięsa, zrolować i obwiązać nicią. Ułożyć w wysmarowanej masłem brytfannie, polać stopionym masłem i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 220 st. C. Piec niecałą godzinę skrapiają wywarem z grzybów i polewając wytworzonym sosem. Podawać na zimno lub na ciepło.