





Rolada z indyka ze śliwkami i migdałami

 ewaeu.

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 średni

 1 porcja

Składniki:

filet z indyka - 100 g
suszone śliwki - 100 g
migdały w płatkach - 100 g
cynamon - szczypta

majeranek - 1/2 łyżeczka
pieprz czarny mielony - szczypta
sól - szczypta
olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Mięso opłukać, osuszyć i rozciąć wzdłuż rozkładając mięso. Lekko rozbić. Mięso oprószyć solą, pieprzem, majerankiem i cynamonem. Śliwki pokroić w kostkę i wyłożyć na mięso. Posypać płatkami migdałowymi. Zrolować mięso i spiąć wykałaczkami. Lekko posmarować olejem. Roladę przełożyć do wysmarowanego olejem, żaroodpornego naczynia. Posypać migdałami i śliwkami. Przykryć folią aluminiową. Pieczenie 170 stopni - 60 min. Na 15 minut przed końcem pieczenia zdjąć folię. Po wystudzeniu, mięso pokroić w plastry. Smacznego.