Rolada z indyka nadziewana bazyliowym pesto i suszonymi pomidorami

Składniki

- 1kg fileta z indyka
- 100g suszonych pomidorów
- sól
- pieprz
- mieszanka przypraw chilli
- 2 łyżki masła extra
- 1 doniczka świeżej bazylii
- 1 pęczek natki z pietruszki
- 3 ząbki czosnku
- 100g orzeszków ziemnych
- 40ml soku z limonki
- 80ml oliwy extra virgin
- 50g sera parmezan

Sposób przygotowania

Umyty filet z indyka rozciąć na duży płat, oprószyć solą, pieprzem i mieszanką przypraw chilli. Odstawić na około 30 minut.Do malaksera wrzucić orzeszki, czosnek, liście bazylii, natkę, parmezan, dodać sok z limonki oraz oliwę. Zmiksować do postaci gęstego pesto. Doprawić solą i pieprzem.Suszone pomidory osuszyć z oliwy i drobno posiekać.Pesto rozsmarować na płacie z indyka a na wierzchu ułożyć warstwę posiekanych suszonych pomidorów. Całość zwinąćw roladę, wierzch posmarować masłem, owinąć folią aluminiową i ułożyć w brytfannie do pieczenia. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 170 stopni i piec przez około 40 minut

- pieprz
- sól