Udziec z niespodzianką

Składniki

- 1 udziec z indyka (mój miał 1,2 kg)
- sól do smaku
- pieprz kolorowy do smaku
- 1 szk ugotowanej kaszy jaglanej
- 1 czerwona papryka
- 1 średnia cebula
- 2 duże pieczarki
- 1/3 szk posiekanego szczypiorku
- 2 łyżki masła
- sól do smaku
- pieprz kolorowy do smaku
- mix chili jalapeno do smaku

Sposób przygotowania

Udziec umyć, osuszyć i usunąć kość. Nożem tak rozciąć udziec aby powstał jak największy płat mięsa. Oprószyć go solą i pieprzem i odłożyć. Pieczarki, cebulę i paprykę pokroić w kostkę.Na patelni roztopić masło, wrzucić pokrojone składniki i podsmażyć. Dodać przyprawy do smaku oraz szczypiorek i jeszcze chwilkę smażyć. Wyłączyć ogień pod patelnią, wrzucić ugotowaną kaszę jaglaną i wymieszać farsz.Przestudzony farsz rozłożyć wzdłuż płata indyka, zwiać w roladę (mi płat w trakcie cięcia się rozerwał na dwa płaty, więc nałożyłam go na górze na farsz). Roladę zawiązać sznurkiem wędliniarskim i włożyć do foremki keksowej.Udziec piec w piekarniku nagrzanym do 175 stopni przez 60 minut. Po upieczeniu wystudzić i zdjąć sznurek.Jeśli chcemy podać roladę na ciepło do obiadu to sznurek należy zdjąć po chwili i kroić po kilku minutach.