Pieczone roladki z indyka nadziane kiełbasą chorizo i żółtym serem






Składniki

- 750g fileta z indyka
- 20 plastrów kiełbasy chorizo
- 10 plastrów żółtego sera np. gouda
- sól
- pieprz
- przyprawa do kurczaka
- oliwa do posmarowania roladek i wysmarowania naczynia

Sposób przygotowania

Filet z indyka pociąć na 5 dość dużych plastrów, rozbić delikatnie tłuczkiem i oprószyć z obydwu stron solą i pieprzem.Na każdy plaster fileta położyć po 2 plastry sera i 4 plastry kiełbasy chorizo, a następnie zwinąć w roladkę. Każdą roladkę posmarować oliwą, oprószyć przyprawą do kurczaka i ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 30-35 minut. Gotowe roladki podawać z młodymi ziemniaczkami i surówką ze świeżych warzyw.