

Rolada z indyka z pieczarkami i sosem serowym

Czas wykonania: 1 h 45 min **Ilość porcji:** 8-10 plastrów

Składniki:

- 1 kg piersi z indyka
- 20 g masła
- sok z 1/2 cytryny
- 3 łyżki bulki tartej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki

Farsz:

- 300 g pieczarek
- 100 g sera żółtego
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka (15 g) masła

Sos serowy:

- 100 g sera żółtego
- 400 ml mleka
- 25 g masła
- 1 1/2 łyżki mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki pieprzu zielenego
- 1 łyżeczka soli

Dodatkowo:

- sznurek wędliniarski
- rękaw do pieczenia



Przygotowanie:

Farsz:

Cebulkę podsmażyć na maśle, dodać pieczarki starte na grubych oczkach i dusić przez 20 minut pod przykryciem. Następnie zdjąć pokrywkę i smażyć do czasu, aż cała woda odparuje (około 10 minut). Gdy farsz wystygnie dodać starty ser żółty i wszystko wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.

Mięso:

Pierś naciąć i rozbić na cienki plaster. Skropić cytryną i doprawić pieprzem i solą. Na roladę wyłożyć farsz i ostrożnie zawinąć. Następnie obwiązać sznurkiem.

Mięso włożyć do rękawa do pieczenia i piec 45 minut w 180 stopniach (góra-dół). Po tym czasie rozciąć worek, polać oliwą i piec przez kolejne 15 minut (do czasu zarumienienia) w 230-250 stopniach (od góry).

Sos serowy:

W niewielkim garnku roztopić masło i wymieszać je z mąką na gładką papkę.

Wlać stopniowo mleko, cały czas mieszając, aby nie powstały grudki (na małym ogniu).

Masę zagotować, od czasu do czasu mieszając. Gdy masa się zacznie gotować dodać starty ser. Mieszać sos do czasu całkowitego rozpuszczenia sera.