

Krůtí roláda s brusinkami a ořechovým pestem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1547 kalorií , **7 g** cukrů , **72 g** tuků , **191 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-rolada-s-brusinkami-a-orechovym-pestem>

Příprava

Připravíme si pesto – ořechy nasekáme nahrubo, dáme do mixéru, přidáme bazalkové listy, sůl a 100 ml olivového oleje. Vše rozmixujeme. Poté přidáme strouhaný parmezán. Krůtí prsa nakrájíme na plát, osolíme a opepříme. Dvě třetiny masa potřeme připraveným pestem, posypeme brusinkami a zarolujeme. Upevníme kuchyňskou nití. Osmažíme na zbylém oleji na pánvi a poté přendáme do pekáčku. Podlijeme vodou nebo vývarem a pečeme 60 minut na 180 °C.

▣ Tip k receptu

Necháme pod alobalem a krájíme až tak za 15 minut.



Ingredience

- 700 g krůtích prs
- 110 ml olivového oleje
- 70 g parmezánu
- 1,5 lžičky soli
- 0,5 lžičky pepře
- 1 hrst brusinek
- 1 svazek bazalky
- 1 hrst vlašských ořechů
- 1/2 hrnku kešu ořechů

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod