



ROLADA Z INDYKA Z BRZOSKWINIAMI I MORELAMI NA VAROMIE (THERMOMIX® TM5, TM31)

⏱ 40 min. ⌚ 1 godz. 45 min. 🍴 Średni ➡ 6 porcji 🍴 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 2115.0 kJ, Wartość kaloryczna 505.2 kcal, Białko 39.2 g, Węglowodany 19.8 g, Tłuszcz 31.2 g, Tłuszcz nasycone 11.3 g, Błonnik 3 g, Sód 443.3 mg

SKŁADNIKI

900-1000 g fileta z piersi indyka, bez skóry i kości
1 łyżeczka soli, plus dodatkowa ilość do oprószenia mięsa
1 łyżeczka pieprzu czarnego, mielonego, plus dodatkowa ilość do oprószenia mięsa
czosnek, granulowany, do oprószenia mięsa
150 g chudego boczku, wędzonego, w plastrach
50 g orzechów włoskich, łuskanych, połówek
100 g cebuli, przekrojonej na pół
1 ząbek czosnku
20 g oleju
120 g brzoskwini, z puszki, odsączonych z zalewy, pokrojonych na kawałki
100 g sera mascarpone, podzielonego na kawałki
1 jajko
5 g skórki otartej z cytryny, ekologicznej, bez białych błonek
1 łyżeczka tymianku, suszonego
½ łyżeczki estragonu, suszonego
12 moreli suszonych, bez pestek
1000 g wody

Przygotowanie

1. Na pokrywie naczynia miksującego postawić miskę, odważyć do niej filet z indyka, następnie przeciąć go wzdłuż na pół, nie rozcinając mięsa do końca, tak aby powstał jak największy płat. Położyć na desce, przykryć papierem do pieczenia i roztluc tłuczkiem na grubość ok. 1 cm. Oprószyć z obu stron solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym, odstawić.
2. Na pokrywie naczynia miksującego postawić drugą miskę, odważyć do niej boczek, odstawić.
3. Do czystego i suchego naczynia miksującego włożyć orzechy włoskie, rozdrobnić **3 s/obr. 5**. Przełożyć do innego naczynia, odstawić.
4. Do naczynia miksującego włożyć cebulę i czosnek, dodać olej, rozdrobnić **5 s/obr. 5**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, dusić **3 min/120°C/obr. 1**.
5. Dodać brzoskwinię, mascarpone, jajko, skórkę otartą z cytryny, tymianek, estragon, sól i pieprz, wymieszać **10 s/obr. 3**.
6. Na blacie ułożyć dwa arkusze folii spożywczej (dł. 40 cm), kładąc je jeden na drugim na zakładkę w taki sposób, aby powstał arkusz większy od rozbitego fileta. Na folii ułożyć w dwóch rzędach plastry odważonego wcześniej boczku, tak aby lekko na siebie nachodziły, tworząc prostokąt (ok. 30 x 35 cm). Na plastrach boczku ułożyć rozbitą fileta, zostawiając 3-4 cm wolnej krawędzi wzdłuż dłuższego boku rozłożonego boczku.
7. Nadzienie z brzoskwini i mascarpone przełożyć na rozbitą fileta, równomiernie rozprowadzić za pomocą kopystki, zostawiając ok. 3 cm wolnej krawędzi wzdłuż jednego z dłuższych boków. Na nadzieniu rozłożyć równomiernie rozdrobnione wcześniej orzechy i suszone morele. Zwinąć ciasno roladę w kierunku brzegu bez nadzienia. Roladę szczelnie zawinąć w folię, na której jest ułożona, oba końce folii mocno skręcić. Roladę ułożyć w dolnej części przystawki Varoma, odstawić.
8. Do naczynia miksującego wlać wodę, nałożyć przystawkę Varoma z roladą, gotować na parze **45 min/Varoma/obr. 1**. Zdjąć przystawkę Varoma, roladę odstawić na 15 min, następnie ostrożnie usunąć folię.
9. Roladę z indyka z brzoskwiniami i morelami podawać pokrojoną w plastry na

ciepło jako danie główne lub na zimno jako przystawkę.

**PRZYDATNE PRZYBORY
KUCHENNE**

miska, papier do pieczenia, deska do krojenia, tłuczek do mięsa, folia spożywcza

**CZĘŚCI URZĄDZENIA
THERMOMIX®**

miarka, Varoma, kopystka

MEDIA