

Рулет из индейки

Вам понадобится

Филе индейки	1,3 кг
Сыр твердый	200 г
Перец болгарский	180 г
Шампиньоны	120 г
Лук зеленый	40 г
Майонез	40 г
Горчица	35 г
Чеснок	20 г
Кунжут	10 г
Вино белое сухое	100 мл
Масло растительное	50 мл
Вода	50 мл
Соль, специи	по вкусу

Дополнительный инвентарь

Форма для выпечки 34x22x6 см

Приготовление

- 1 Грибы нарезать тонкими слайсами. Перец нарезать средней соломкой. Лук и чеснок измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Грибы обжарить с чесноком, выложить в отдельную емкость и смешать с перцем, зеленым луком и сыром. В отдельной емкости смешать майонез с вином и растительным маслом.
- 2 Индейку промыть, обсушить бумажным полотенцем. Сделать сбоку глубокий надрез, разложить мясо в пласт. Отбить индейку, посыпать солью и специями, смазать горчицей. Выложить начинку на филе, аккуратно свернуть рулет и обвязать шпагатом. Рулет выложить в форму для запекания, смазать соусом. Остатки соуса перелить в форму. Установить форму на решетку на средний уровень печи.
- 3 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 180 °С, время приготовления 1 час 20 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха.
- 4 Перед подачей снять шпагат и посыпать рулет кунжутом.

Рулет из индейки