

## Roladki z indyka w szpinaku



## Składniki

ciężkie sznyce indycze  
(po 100-150 g każdy)  
sól  
pieprz  
200 g - twarożku  
ziołowego  
300 g - mrożonego  
szpinaku  
czerwona papryka (150 g)  
ząbki czosnku  
sól  
pieprz  
100 g - tartego sera

## Opis wykonania

Roladki z indyka z twarożkiem ziołowym, papryką i szpinakiem. Dania z drobiu doskonale komponują się ze szpinakiem i czosnkiem - spróbuj!

Opłukać sznyce indycze, osuszyć ręcznikiem papierowym i doprawić solą oraz pieprzem. Jedną stronę posmarować jedną trzecią twarożku. Rozmrożony szpinak zmieszać z rozgniecionym czosnkiem, solą i pieprzem. Jedną trzecią tej mieszanki posmarować sznyce. Paprykę oczyścić i pokroić w drobną kostkę. Jedną trzecią kostek papryki posypać sznyce. Sznyce indycze zwinąć w roladę i spiąć drewnianymi różnami. Pozostałe kostki papryki i szpinak zmieszać z dwiema trzecimi twarożku ziołowego. Włożyć do płaskiej formy. Na to położyć roladki indycze. Pozostały twarożek wymieszać z tartym serem i rozłożyć na roladkach indyczych. Gotować w otwartym naczyniu w podany sposób. Sposób nastawiania: Grzanie górne/dolne 180-200°C oraz mikrofalówka 360 W, 25-30 minut.