

# 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. Osmážíme 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