

## Рулетки из индейки с ботвой репы в томатном соусе



Время приготовления: 45 min.

Степень сложности: Средний

### Ингредиенты (4 порции)

#### • Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500г 400 гр
- верхушек/ботвы репы 100 гр
- веточка розмарина
- зубчик чеснока 1
- мякоти бедра индейки 1 кг
- соль, перец, оливковое масло по вкусу
- сыра 100 гр

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Оборвите листья с ботвы, промойте их под струей воды и отложите в сторону.
2. Нарежьте сыр маленьким кубиком (примерно 0,5 см).
3. Разрежьте мякоть бедра индейки на 8 ломтиков толщиной в 1,5 см. Положите на каждый ломтик лист ботвы и посыпьте сверху сырыми кубиками. Сформируйте рулетики, закрепив концы зубочисткой.
4. Разогрейте сковороду с оливковым маслом, зубчиком чеснока и розмарином. Переложите рулетики в сковороду и обжарьте их с обеих сторон до золотистой корочки (по 1-2 минуты на каждую сторону).
5. Добавьте в сковороду **мякоть томатов в кубиках Roti**. Посолите и поперчите, а затем влейте 1 стакан воды. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне в течение 30 минут. Следите за тем, чтобы рулетики не подгорели.