

# Rulouri de curcan in sos de smantana



Am promis ca revin cu cateva retete cu carne de pui sau curcan, si cum v-am ademenit deja cu un **pui in sos de usturoi**, m-am gandit ca veti gasi si-aceste rulouri de curcan in sos de smantana foooarte atragatoare!!!!

Arata minunat si sunt delicioase, asa ca sper ca le veti incerca numaidecat :))

## Ingrediente:

### Pentru ruladele de curcan:

- 600-700 g piept de curcan (1 piept mare de curcan)
- sare si piper, dupa gust
- 100 g bacon (felii subtiri)

- 2, 3 linguri ulei
- o ceapa potrivita
- 100 g **ciuperci marinate** sau proaspete
- 150 g cascaval
- un ou

### **Pentru sosul de smantana:**

- 350 g smantana (fermentata, pentru gatit)
- 4-5 catei de usturoi
- 2 galbenusuri
- 2 morcovi
- 1 legatura patrunjel (optional)

Sfat: daca nu aveti voie sa consumati ceapa, sau nu va place, n-o folositi. Iar daca nu gasiti **carne de curcan**, folositi carne de pui.



## Mod de preparare:

Curatati pieptul de curcan de pielite si spalati-l; taiati-l in felii subtiri, pe care le veti bate cu ciocanul de snitele pentru a se intinde si a se subtia. Presarati apoi din abundenta sare si piper pe ambele parti:



In continuare, curatati ciupercile, daca folositi ciuperci proaspete. Se spala si se toaca marunt. Daca folositi ciuperci marinate, taiati-le fasii.

Spalati ceapa si tocati-o marunt.

Incingeti uleiul intr-o tigaie si caliti ceapa; adaugati ciupercile si lasati pe foc 1-2 minute, amestecand des.

Dupa ce compozitia s-a mai racorit, adaugati cascavalul ras pe razatoarea mare si amestecati totul foarte bine. Lasati la racit si amestecati cu oul intreg.

Incingeti cuptorul la 200 grade C (foc mare). Asezati pe fiecare felie de carne cate o feliuta de bacon:



Puneti o lingura mare de umplutura (impartiti compositia dinainte, in mod egal):



Rulati carnea si prindeti-o cu scobitori (cate una la fiecare capat al ruloului):



Puneti rulourile astfel pregatite intr-o tava adanca si stropiti-le cu ulei.

Puneti, de jur imprejur, morcovii taiati bastonase si dati la cuptor pentru cca. 15 minute.



Daca folositi piept de curcan de la un curcan de casa, adaugati

odata cu rulourile 100 ml supa de pui sau apa.

Intre timp, amestecati intr-un castron galbenusurile cu smantana si usturoiul tocat marunt. Puneti amestecul in tava peste rulouri si mai lasati la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) inca 30 de minute:



Serviti rulourile calde, stropite cu sosul din tava, si presarati deasupra patrunjel tocat marunt:



Se pot servi acompaniate de o **garnitura de orez** sau **cartofi la cuptor** dar nu uitati sa scoateti scobitorile inainte de a le savura!!!! ☐



Aici, cu cateva bastonase de morcov:



Tare bun!!!