

Rolki z ogórka z gotowanym w curry indykiem i sezamem

Składniki:

- 100g piersi z indyka
- 1 łyżeczka przyprawy curry
- po 3 łyżki jasnego i ciemnego sezamu
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżka oliwy
- 1 ogórek
- 250 ml wody
- pieprz gruboziarnisty

Wykonanie:

W misce zrób marynatę do indyka - połącz sok z cytryny z przyprawą curry. Indyka pokrój w kostkę i przełóż do miski z curry. Dokładnie obtocz mięso w marynacie, a następnie dodaj łyżkę oliwy aby mięso nie zsychało się. Odstaw mięso w chłodne miejsce na 2-3 godziny.

W małym rondelku zagotuj wodę z odrobiną soli morskiej. Pojedynczo, wkładaj kawałki indyka do gotującej się wody. Gotuj mięso przez 5-8 minut na wolnym ogniu lub do momentu aż największy kawałek indyka będzie w środku ugotowany i soczysty. Łyżką cedzakową wyciągnij mięso z wody do ostudzenia, wkładając pojedyncze kawałki do miseczki z sezamem. Starannie obtocz mięso w sezamie i przełóż mięso na osobny talerz.

Za pomocą obieraczki do warzyw lub nożem, ukroj ogórka wzdłuż na długie, cienkie plastry. Rozłóż plastry na desce i oprósz pieprzem gruboziarnistym. Na jeden koniec ogórka połóż jeden kawałek indyka i zwiń plaster w roladkę. Po zakończeniu zwijania wetknij wykałaczkę przez całą grubość roladki. Czynność powtarzaj z pozostałą częścią ogórka i indyka.