

Rulouri cu carne de curcan și legume

— Min.

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 200 °C. Rade morcovul pe răzătoarea pentru legume, apoi taie varza, ardeiul gras și ceapa în fâșii subțiri, folosind o mandolină sau un cuțit. Pune legumele într-un bol, adaugă carnea tocată de curcan și condimentele și amestecă bine.
2. Taie foile de aluat filo în 4 bucăți. Așază fiecare bucată în formă de romb și pune 1–2 linguri de umplutură în apropierea unuia dintre capete. Unge marginile cu oul bătut, pliază cele trei laturi și rulează strâns. Repetă procedeul cu restul ingredientelor.
3. Așază rulourile pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, unge-le cu puțin ulei și presară deasupra semințele de susan. Coace-le timp de 15–20 de minute sau până când devin aurii și crocante. Scoate-le din cuptor, lasă-le să se răcorească puțin, apoi servește-le cu sosul preferat.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

100 g	Ardei gras
100 g	Morcovi
50 g	Ceapă
150 g	Varză
150 g	Carne tocată de curcan
1 linguriță	Usturoi granulat
0.5 linguriță	Boia de ardei afumată
1 lingură	Sos de soia
1 lingură	Ulei de susan
6	Foi de aluat filo
1	Ou
	Semințe de susan, pentru presărat