



reteta-video.ro

## Piept de Curcan Umplut cu Ciuperci si Cascaval

In ultima vreme am tot facut **rulade din carne**, iar una dintre preferatele noastre a fost **pieptul de curcan umplut cu ciuperci si cascaval**. Combinatia dintre legumele pline de vitamine, cascavalul topit, untul aromat si carnea de curcan este una grozava! Eleganta, gustoasa, este o **rulada** pe care o puteti aseza pe orice masa festiva sau pur si simplu sa o savurati atunci cand vreti sa va rasfatati cu ceva bun. **Pieptul de curcan** este foarte potrivit pentru a fi umplut, datorita dimensiunilor si texturii sale, insa la fel de bine puteti sa o umpluti cu aceeași umplutura de ciuperci si cascaval, si o **rulada din piept de pui** sau din muschi de porc. Ca sa nu mai zic ca, in loc de ciuperci sau impreuna cu ele, puteti sa puneti si alte legume: ardei, spanac, morcovi, bastonase de cartof dulce, cateva masline si puteti strecura si niste bucatele de bacon. Important este sa o faceti pe gustul vostru. Dupa ce pregatim umplutura si o lasam sa se raceasca, desfacem bucata de carne ca pe o carte, o aplatizam bine ca pe snitele si asezam pe ea legumele si cascavalul. Tot ce trebuie sa facem este sa o strangem bine si sa acoperim **rulada de curcan** cu untul aromat care se va topi incet si ii va transfera bunatatea (fiind o carne slaba chiar are nevoie). Daca aveti un piept de curcan cu piele, intai o desfaceti cu grija, pastrand-o intreaga, dupa ce acoperiti curcanul umplut cu unt aromat, o puteti pune deasupra. Carnea va fi si mai frageda si mai succulenta. Important este ca dupa ce **friptura de curcan la cuptor** este gata sa o lasati sa se odihneasca. Nu numai ca toate sucurile din ea ii vor da un super-gust, dar va fi si mult mai usor da taiat. Si daca nu vreti sa fie un fel principal, va mai super aratoasa si la fel de delicioasa, vreti sa serviti **rulada de curcan cu legume** ca aperitiv rece. Sau in sandwich-uri intre doua felii de paine prajita pentru picnic in pachetel. Nu-i deloc complicat, dar atat de buna! Sper sa va fie de folos!

### INGREDIENTE PIEPT DE CURCAN UMPLUT CU CIUPERCII SI CASCAVAL

1 kg de piept de curcan fara os si piele, intr-o singura bucata  
500 g de ciuperci curatate de pamant cu o pensula si spalate sub jet puternic de apa  
120 g de cascaval ras  
o legatura de ceapa verde, curatata si spalata  
2 linguri cu pesmet  
50 g de unt  
2 linguri cu ulei  
2 foi de dafin  
o lingurita cu rozmarin  
o lingurita cu cimbru uscat  
5-6 catei mici de usturoi, curatati si spalati  
un sfert de lingurita cu boabe de piper sare  
piper proaspat macinat  
cam 100 ml de apa (supa de pui sau de legume)

### MOD DE PREPARARE PIEPT DE CURCAN UMPLUT CU CIUPERCII SI CASCAVAL

#### PASUL 1

Taiem ceapa verde in rondele. Tocam marunt usturoiul sau puteti sa-l zdrobiti. Taiem ciupercile in felii.

#### PASUL 2

Pregatim aragazul si o tigaie in care punem uleiul. Adugam ceapa verde si usturoiul, amestecam si le calim la foc mediu 2-3 minute pana cand se inmoaie usor. Punem ciupercile, amestecam si le lasam sa se caleasca la foc mare pana cand se evaporata toata apa de ele. Adugam pesmetul, condimentam cu piper macinat si sare, amestecam bine, inchidem aragazul si lasam compozitia umplutura sa se raceasca.

#### PASUL 3

Tocam marunt frunzele de rozmarin.

#### PASUL 4

Cu un cutit bine ascutit desfacem pieptul de curcan, bine sters inainte, pe grosime, intai pe jumătate apoi crestam carnea din locurile astfel incat sa avem o bucata cat mai mare si cat mai uniforma. Desfacem intai intr-o parte apoi in cealalta, avand grija sa nu strapungem carnea. O acoperim cu o folie alimentara si o aplatizam cu ciocanul pentru snitele pana la o grosime de 1,5-2 cm, dar cat mai uniforma, avand din nou grija sa nu o rupem.

#### PASUL 5

Condimentam pieptul de curcan cu sare, piper macinat si cimbru uscat.

Incalzim cuptorul.

#### PASUL 6

Peste untul la temperatura camerei punem rozmarinul tocat, cam un sfert de lingurita cu piper macinat si putin sare si amestecam bine pana cand obtinem o pasta omogena.

**PASUL 7**

Punem umplutura de ciuperci racita peste bucata de carne si o intindem uniform lasand marginile putin neacoperite. Presaram de cascavalul ras si rulam cu atentie, pe partea mai lunga, cat mai strans.

**PASUL 8**

Prindem capetele cu scobitori si legam din loc in loc rulada umpluta cu ata de bucatarie, nu foarte strans.

**PASUL 9**

Asezam rulada de curcan intr-o tava pentru cuptor si o acoperim cat mai bine cu untul aromat.

**PASUL 10**

Punem in tava foile de dafin si boabele de piper, turnam apa pe langa pieptul de curcan, acoperim vasul cu o hartie pentru copt si punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru cam 50 de minute.

**PASUL 11**

Daca atunci cand intepam rulada cu o frigaruire aceasta elibereaza doar sucuri clare inseamna ca este gata, indepartam hartia de copt si o mai lasam in cuptor cat sa se rumeneasca.

**PASUL 12**

Scoatem rulada de curcan pe un platou, o acoperim lejer cu hartie de copt si o lasam sa se odihneasca 15-20 de minute.

**PASUL 13**

Desfacem cu grija ata de bucatarie si scobitorile si o taiem in felii groase de 1,5-2 cm.

**PASUL 14**

Servim pieptul de curcan umplut cald, cu sosul din tava si garnitura preferata (piure, legume fierte sau sotate) si salata sau rece de aperitiv.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Rulada din Piept de Curcan Umplut cu Ciuperci si Cascaval*.  
POFTA BUNA!**