



## Täytettyä kalkkunanrintaa Budan tapaan

Aineet: 700 g kalkkunan rintaa  
150 g savustettua kinkkua  
150 g marinoitua paprikaa  
100 g sokeriherneitä  
150 g voita  
2 dl kermaa  
suolaa, jauhettua pippuria  
2 munaa

Valmistus: Kalkkunanlihat viipaloidaan, hakataan vähän ja suolataan. Savustettu kinkku kuutioidaan ja marinoitu paprika pilkotaan.

Savukinkku haudutetaan voissa, Lisätään herneet ja marinoitu paprika, muna, kerma, suola ja pippuri.

Tämän jälkeen haudutetaan hetki. täyte kääritään lihaleikkeisiin. Kääryleet pakataan öljyllä voideltuihin alumiinifolioihin ja laitetaan kattilaan, johon kaadetaan vähän vettä ja annetaan paistua uunissa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)