

□ **Daca maslinele sunt prea sarate, inteapa-le usor cu un ac si lasa-te pret de cateva minute intr-un vas cu apa calduta.**



Timp de preparare: mediu.

Numar de portii: 6.

Complexitate: mediu.

Ingrediente

- 1 kg piept de curcan
- 2 bucati de fenicul

Pentru umplutura

- 1 cana mașline fără samburi
- 2 căței de usturoi
- 3 linguri cu cimbru
- 1 lingură ulei de masline
- sare
- piper

Mod de preparare

1. Într-un bol, se pun maslinele fără samburi, usturoiul tocat, cimbrul, uleiul și un praf de sare. Se zdrobeste totul cu ajutorul unui blender, până se obține o pasta omogenă. 2. Separat, se taie pieptul de curcan în așa fel încât să se obțină o bucată mai mare. Se bate bine cu podul palmei, după care se condimentează cu sare și piper.

3. Se întinde deasupra pasta de masline și, din loc în loc, se pun bucăți de prune uscate. Se rulează ușor și se leagă cu sfoară sau se prinde cu scobitori. Se învelește în folie de aluminiu și se lasă la cuptor 40-45 de minute. 4. Se îndepărtează folia și se mai lasă câteva minute pentru a prinde crustă. Se taie în felii mai groase și se servește cu feniculul tăiat subțire și stropit cu puțin ulei și otet.

** sursa :ecuisine.ro