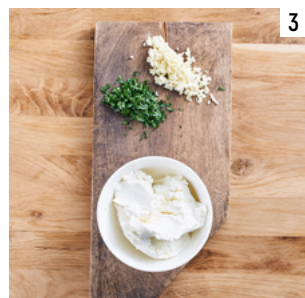




1  
Разогрейте духовку до 180°C. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Индейку приправьте солью, перцем, половиной тимьяна. Обжаривайте индейку на среднем огне 3-4 минуты, переворачивая.



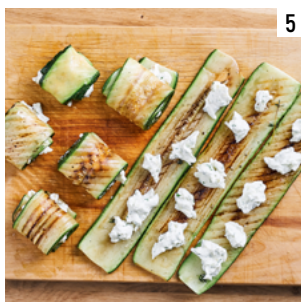
2  
Заверните филе индейки в фольгу и запекайте в разогретой духовке при 180°C 15 минут.



3  
Порубите чеснок и зелень. Отрежьте боковую (округлую) часть цукини (она понадобится для начинки). Нарезьте цукини тонкими полосками (слайсами) по всей длине (как на фото в шаге 4). Боковые части измельчите для начинки. Смешайте цукини, чеснок, зелень и сливочный сыр в однородную массу.



4  
Приправьте цукини солью, оставшимся тимьяном и растительным маслом. Обжаривайте с двух сторон на разогретой сковороде на сильном огне по 30 секунд.



5  
Заверните начинку из шага 3 в ломтики цукини.



6  
Нарежьте индейку ломтиками и подавайте вместе с ролетками к столу.