

Bogata roladka z sera żółtego

IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser żółty	1 kg
pieczarki	200 g
masło	200 g
papryka czerwona	2 sztuki
Szcypiorek cienki	1 pęczek
serek topiony śmietankowy duży	2 szt
Kucharek przyprawa uniwersalna	
jajko ugotowane na twardo	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser wkładamy do wrzącej wody .Chwile gotujemy by miał lekko miękka konsystencje. Pieczarki drobno kroimy i dusimy na łyżce masła . Pod koniec duszenia dodajemy pokrojona paprykę ,szczypiorek drobno pokrojony i przyprawy .Farsz wzbogacamy serkami topionymi ,pozostałym masłem i drobno pokrojonymi jajkami .Mieszamy .Ser wałkujemy i nakładamy na niego masę .Rolujemy jak roladę.Owijamy ściśle folia aluminiową i wkładamy do lodówki .Najlepszy jest na drugi dzień .