

Rolowany ser



KLORUS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	250 g
kapusta pekińska	4 liście
pomidory suszone Smak	40 g
ser żółty	270 g
jajko	1 szt
cebula biała	1/2 szt
oliwa z suszonych pomidorów	2 łyżki
ząbek czosnku	1 szt
żółtko jajek	1 szt
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
tymianek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ser umieszczamy w rękawie do pieczenia i mocno związujemy końcówki folii tak aby nie dostawała się do środka woda. Ser umieszczamy w garnku z wodą i gotujemy na małej mocy przez około 30 minut aż ser będzie całkowicie płynny. Aby ser szybciej się rozpuścił możemy go przed włożeniem do rękawa pokroić.

- KROK 2 W czasie kiedy ser się rozpuszcza w osobnym garnku podgrzewamy oliwę pomidorowa i szklimy na niej posiekana w drobna kostkę cebule i przeciśnięty ząbek czosnku. Dodajemy mięso i doprowadzamy do smaku. Gdy mięso zmieni kolor dokładamy odsączone i poszatkowane suszone pomidory oraz liści kapusty (bez zgrubiałej białej części). Podsmażamy aż płyny z kapusty i mięsa się zredukują.
- KROK 3 Gdy ser jest już płynny ostrożnie wyciągamy go z kąpeli wodnej. Rozcinamy rękaw i wykładamy ser na stolnicę lub blat wysmarowany olejem (ser nie będzie się przyklejał) i rozwałkowujemy na prostokąt również naoliwionym wałkiem. Do mięsnej farszy dodajemy jajko i podgrzewamy aż jajko się zetnie i scali masę. Jeszcze gorącą wykładamy na rozwałkowany ser i ściśle zawijamy. Pozostawiamy w lodówce do stwardnienia następnie ucinamy plasterki rolady. Danie z powodzeniem możemy zjeść samodzielnie jako przystawkę lub na ciepłym toście.