

## Rolada ziemniaczana panierowana



**HALINA17**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| <b>ziemniaki gotowane</b>           | 25 dag   |
| <b>ser biały</b>                    | 20 dag   |
| <b>liście selera</b>                | 1 łyżka  |
| <b>wafel</b>                        | 1 sztuka |
| <b>cebula</b>                       | 1 sztuka |
| <b>olej</b>                         | 2 łyżki  |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 2 łyżki  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki mielimy wraz z serem. Cebulę siekamy drobno, smażymy na oleju dodajemy do masy. Mieszymy dokładnie, doprawiamy do smaku. Dodajemy siekany seler. Masa ziemniaczana serowa musi być gorąca. Smarujemy wafle i skręcamy w roladę. Schładzamy w lodówce. Następnie kroimy ją w plastry panierujemy w bułce tartej, smażymy z obu stron na oleju.