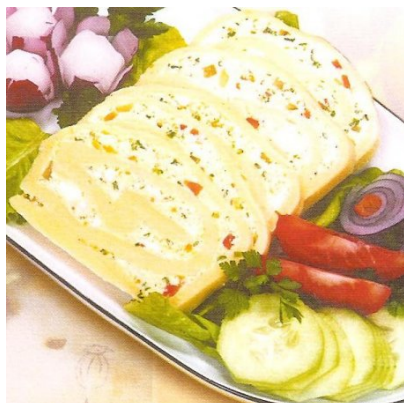


Rolada z żółtego sera



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółt ser	1/2 kg
masło	1/2 kostki
ogórek kiszony	1 szt
marchewka gotowana	1 szt
szczypiorek lub natka pietruszki	
sól, pieprz	
jajko ugotowane na twardo	3 szt
ser topiony	10-15 (śmietankowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser w foliowej torebce włożyć do gorącej wody, obracać torebką tak, aby ser równomiernie zmiękł. Masło utrzeć z serem topionym. Dodać drobno pokrojone jajka, ogórek, marchewkę, szczypiorek lub pietruszkę, wszystko dobrze rozetrzeć, doprawić solą, pieprzem. Można dodać również trochę pokrojonej szynki. Miękki żółty ser wyjąć z wody, rozwałkować jak ciasto na makaron, posmarować masą, zwinąć jak roladę i w folii włożyć do lodówki. Schłodzoną roladę kroić w plasterki. Nadzienie można podawać także jako pastę do pieczywa.