Wytrawna rolada z ciasta francuskiego

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 opakowanie ciasta francuskiego	
kulka sera mozzarella	
ser zółtego gouda startego	15 dag
troche szynki	15 dag
jajko	2 szt
żółtko jajek	
łyzeczka mleka	
szczypta pieprzu	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozwinac i połozyc na blaszce na papierze do pieczenia. Jajka połaczyć ze startym serem pieprzem oraz ziołami i zmiksowac na jednolitą masę. Szynke, mozzarelle pokroić w kostke, Papryke w paseczki. Na ciescie rozsmarowac połowe z masy jajecznej, ułozyc na cieście szynke, ser i papryke, zalac reszta masy i zwinać w rolade. Lekko z wierzchu nakłuc widelcem, posmarowac żołtkiem wymieszanym z mlekiem. Wstawic do nagrzanego piekarnika na 25-30 minut w 210 stopni.
Pyszna na swieżo po upieczeniu ale bardzo krucha, za to nastepnego dnia równie dobra ale bardziej zwarta. Corka zjadła w 2 dni prawie całą:)