

Rolada grzybowa



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sałata	1 główka
pomidor	4 sztuki
cebula	1 sztuka
masło	3 łyżki
jaja	6 sztuk
mleko	2/3 szklanki
mąka	2 łyżki
olej	1 łyżka
grzyby	25 różne rodzaje
natka pietruszki	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę oczyścić, liście rozdzielić, umyć i osuszyć. Pomidor opłukać i pokroić w ósemki. Grzyby oczyścić i drobno pokroić. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Dodać grzyby i podsmażyć, oprószyć mąką i krótko przesmażyć. Wlać mleko i zagotować. Z 5 jaj oddzielić żółtka od białek. Żółtka rozkłócić z pozostałym jajem, stale mieszając, porcjami dodać do grzybów. Białka ubić na sztywną pianę i razem z natką dodać do masy grzybowej. Blachę wyłożyć pergaminem i natłuścić. Masę grzybową rozsmarować na blasze i piec ok. 20 minut w nagrzanym piekarniku. Zrolować, pokroić na porcje, wyłożyć na sałatę i podawać z pomidorami.