Rolada ziemniaczana z mięsem

ZOFIA12

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	600 g
jaja	2 szt
cebula	1 szt
mięso mielone	300 g
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
żółty ser	75 g
sól, pieprz	
pieczarki	50 g
mąka	
twarożek	50 (ziołowy, tłusty)
ketchup	1 łyżka
papryka czerwona	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki ugotować w mundurkach, odstawić do ostygnięcia.
2. Lekko ciepłe obrać, przecisnąć przez prasę i wymieszać z twarożkiem ziołowym.
3. Do ziemniaków dodać mąkę, jedno jajko i łyżeczkę soli – wyrobić jednolite ciasto.
4. Paprykę i pieczarki oczyścić i drobno pokroić.
5. Paprykę i pieczarki dodać do mięsa, dokładnie wymieszać. Farsz doprawić ketchupem, przecierem pomidorowym, solą i pieprzem.
6. Na ściereczce posypanej mąką rozwałkować ciasto w kwadrat, rozłożyć na nim farsz mięsny, pozostawić po 4 cm wolne brzegi.
7. Ciasto zwinąć, unosząc ściereczkę, starannie zlepić brzegi.
8. Roladę przełożyć szwem do dołu na blaszkę.
9. Całość posmarować pędzelkiem rozbitym jajkiem.
10. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 40 minut.

Podawać z dowolnym sosem!