Szynka zawijana z serem

PAULAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	25 dag
mas ło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
śmietana	125 ml
białe wino	125 ml
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
jajko	1 szt
szynka gotowana	8 plasterków
pomidory	2 małe
ementaler tarty	75 gram
zielona pietruszka	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki pokroić w plasterki i szybko zarumienić na maśle. Zmieszać rozgrzany tłuszcz z mąką, uzupełnić bialym winem ii śmietaną. Ugotować gęsty sos. Zdjąć z ognia i przyprawić. Wmieszać pieczarki i rozprowadzićser z jajkiem. Plasterki szynki położyć obok siebie i rozłożyć na nich nadzienie. Zrolować i włożyć do miski do zapiekania. Ozdobić plasterkami pomidorów i lekko posypać solą. Zwiniętą szynkę i pomidory posypać srem. Zapiekać aż się zarumieni.