

Rolada z pieczarkami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	40 dkg
ser żółty	1/2 kg
cebula	1 sztuka
tłuszcz	
pieprz, sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser żółty zawinąć w folię aluminiową i włożyć do wrzącej wody na 30 minut. Podsmażyć na tłuszczu drobno pokrojoną cebulę, dodać umyte i drobno pokrojone pieczarki i razem usmażyć. Doprawić ziołami, solą i pieprzem. Ser wyjąć z folii i rozwałkować, nadając mu kształt prostokąta. Rozsmarować nadzienie. Zwinąć roladę i wystudzić. Podawać wystudzoną i pokrojoną w plastry grubości 1 cm.