

Rolada serowa z pieczarkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Farsz:

pieczarki	380 gramów
Filet z piersi kurczaka bez kości	550 gramów
cebula	1 sztuk
jajko	1 sztuka
natka pietruszki	0,5
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	2 łyżki

Placek serowy:

ser gouda	270 gramów
jajko	3 sztuki
majonez	3 duże łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz:

Pieczarki opłukać, osączyć, zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Cebulę obrać, pokroić w kosteczkę, przesmażyć na tłuszczu, do podsmażonej cebuli dodać pieczarki doprawić solą i pieprzem, razem poddusić do odparowania wywaru, ostudzić, dodać jajko, dokładnie wymieszać.

Filety opłukać, osuszyć ręcznikiem papierowym, pokroić na większe kawałki, rozbić.

Placek serowy:

Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych otworach.

Wybić jajka do miski z serem, dodać majonez, dokładnie wymieszać.

Blachę z piekarnika wyłożyć papierem, nasmarowanym tłuszczem, wylać masę serową, włożyć blachę do nagrzanego do 180 st. piekarnika, piec przez ok. 20 minut.

Po upieczeniu ciasta serowego, zdjąć papier, na cieście rozłożyć rozbite mięso, posypać przyprawą do kurczaka.

Następnie wyłożyć pieczarki i natkę pietruszki.

Zwinąć w roladę i w ten sam papier, wstawić do piekarnika i piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. przez ok. 30 minut.