

rolada serowo-ogórkowa



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biały ser	1,4 kg
śmietana 30%	1 szkl
ogórki	6 szt
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyż
sól, piperz	
pęczek rzodkiewki	
koperek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

5 ogórków obrać przekroić na mniejsze części i zmiksować. Ser zmiksować. Śmietanę ubić na sztywno, połączyć z serem i ogórkami, dopraw solą i piperzem. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wrzątku wystudzić połączyć z masą ogórkowo-serową, dobrze wymieszać. Wyłożoną folię spożywczą formę obłożyć plasterkami ogórka, nałożyć połowę zastygniętego musu. Pośrodku ułożyć w rzędzie umyte i osuszone rzodkiewki, nałożyć resztę musu i ogórka. Dobrze docisnąć ugormować roladkę. Wstawić do lodówki na minimum godzinę.