Roladki z Serem Preśniowym i Pire Ziemniaczane

KALUSIAA1989

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaków	1 kg
KOTLETY WIEPRZOWE	4
pleśniowego sera	150 g
jajko	2
śmietany 18%	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i zalać wodą,gotować na wolnym ogniu do miękośći.

Mięso rozklepać bardzo cieniutko,aby nie powstały dziurki,bo wycieknie ser,opruszyć solą i pieprzem (pamiętajmy iż ser jest dośc słony!).Ser pleśniowy rozdrobnić widelcem na małe kawałeczki,można dodać zioła do smaku.Na platy mięsa do połowy nakładać ser i zawijać ciasno,podwijając boki (zdjęcie 3).Tak przygotowane roladki panierować w mące,rozkłuconym jajku i w bułce tartej - smażyć na głębokim oleju,mocno nagrzanym.

Ziemniaki odcedzić,dodać śmietankę i zgnieść na jednolite pire.Na talerze nakładac pire i usmażone roladki - podawać z surówką lub ogórkami korniszonymi.