

## Rolada z kaszą jaglaną.



### HALINA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>parowka cienka</b>	2 sztuki
<b>kasza jaglana</b>	1 2 szklanki
<b>bulion warzywny</b>	1 litr
<b>pieczarki</b>	25 dag
<b>pęczek siekanej natki pietruszki</b>	1 pęczek
<b>siekane liosce selera</b>	2 łyżki
<b>siekany koperek</b>	1 pęczek
<b>mały por</b>	1 sztuka
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>wafel</b>	1 sztuka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę jaglaną gotujemy w bulionie warzywnym i odsączamy. Białe części pora kroimy w piórka. Pieczarki kroimy w cienkie plasterki. Rozgrzewamy oliwę dodajemy pora, pieczarki, przysmażamy. Następnie dodajemy koperek, natkę pietruszki oraz selera. Mieszmamy razem, chwilę podsmażamy, dodajemy kaszę jaglaną oraz łyżkę śmietany. Mieszmamy dokładnie, doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Gorącym farszem smarujemy wafle. Na brzegu wafle układamy parówki i gdy wafel lekko nasiąknie zwijamy w roladę. Kroimy w plastry 2 cm lub 2,5 cm. Podajemy z sosem grzybowym.