

mielone w cieście



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mielone mięso wieprzowe	1/2 kg
ciasto francuskie	1 opakowanie
jajko	2 szt
cebula	1 szt
sól i pieprz	2 szczypta
sos do pieczeni	1 op
pieczarki	250 dag
natka pietruszki	0,5 peczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebule i natke drobno kroimy.dodajemy do miesa,wbijamy jajko.doprawiamy sola i pieprzem.
ciasto rozkladamy,wykladamy rownomiernie warstwe miesa i zwijamy w rolade.
zoltko rozklucamy,smarujemy wierzch rolady.pieczemy godzine.
pieczarki myjemy i smazymy na patelni,az odparuje woda,solimy.sos przygotowujemy,wedlug przepisu na opakowaniu.rolade podajemy z sosem i pieczarkami