

Rolada z sera żółtego



GACOPIERZ23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędlina	20 dkg
gotowana marchewka	2 sztuki
groszek konserwowy	1/2 puszki
natka pietruszki	1
serek topiony	10 dkg
sól	do smaku
pieprz	do smaku
masło	5 dkg
żółty ser	50 dkg
papryka zielona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser zapakować do folii i gotować w wodzie tak żeby zmiękł i dał się rozwałkować. Jarzyny pokroić w kostkę. pietruszkę posiekać, wymieszać. Z masła oraz topionego serka dodając soli i pieprzu utrzeć gładką masę, wymieszać z warzywami nałożyć na rozwałkowany ser. Zwinąć roladkę owinąć folią i pozostawić w lodówce do na ok.2 godziny. Do rolady można dodawać inne składniki np. grzybki, ogórek itp.