roladki serowe

ALEKSANDRA57

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szkl
żółtka jaj	2 szt
margaryna	125 gram
śmietana 18 proc	3 łyżki
proszek do pieczenia	0,5 łyżeczki
sól	szczypta
twaróg	30 dag
cebula	1 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jajko	2 szt
tłuszcz do smażenia	do posmarowania blaszki
Bułka tarta klasyczna Prymat	do posypania blaszki
bazylia	2-3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Margarynę siekamy z przesianą mąką. Dodajemy żółtka, szczyptę soli, proszek do pieczenia i śmietanę. Ciasto zagniatamy, formujemy kulę i wkładamy na 30 minut do lodówki.
2. Twaróg mieszamy z pokrojoną cebulą i bazylią, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
3. Ciasto rozwałkowujemy na prostokąt. Rozsmarowujemy farsz i zwijamy roladę. Schładzamy (około 10-15 minut w lodówce). Kroimy w plastry obtaczamy w rozkłóconych jajkach i układamy na natłuszczonej i posypanej bułką blasze.