

Rolada serowa

Przepis dodany przez użytkownika cassia

Dla lubiących serowe potrawy :)

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- żółty ser - 1 kostka(i)
- serek topiony - 200 g
- masło lub margaryna - 40 g
- koperek lub kminek -
- pomidor - 4 szt.
- papryka - 4 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Do wrzątku wrzucić przekrojony wzdłuż ser żółty i trzymać pod przykryciem aż zmięknie. W tym czasie przygotować farsz ze sera topionego. Serki razem z masłem rozetrzeć na gładką masę. Do masy dodać wymienione wyżej dodatki wg. gustu i smaku. Jeżeli widelec wchodzi w ser jak w masło, to należy go wyłożyć na deskę i rozwałkować składając dwie części w jednolity placek. Posmarować placek farszem serowym z dodatkami i zwinąć roladę. Wstawić do lodówki na drugi dzień rolada gotowa smaczna i zdrowa.

