

Serowa rolada z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne i pożywne

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- ser salami - 50 dag
- pieczarki - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- przyprawa tradycyjna - 1 łyżeczka(i)
- natka pietruszki - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ser zawinąć w folię aluminiową i włożyć do wrzątku na pół godziny. Pieczarki drobno pokroić, cebulę posiekać w kostkę. Pieczarki i cebulę podsmażyć na masle ciągle mieszając, doprawić przyprawą, i dodać posiekaną natkę pietruszki. Gdy ser będzie już miękki, wyjąć go z folii i rozwałkować tak, żeby miał kształt prostokąta. Na rozwałkowanym serze rozsmarować grzybowo-cebulowe nadzienie. Roladę zwinąć i odłożyć do wystudzenia. Po wystudzeniu pokroić w plastry grubości 1 cm.

Jak podawać?

na zimno

