

Rolada z sera żółtego

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pyszna rolada z sera żółtego, doskonała do kanapek.

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- ser żółty najlepiej Gouda - 40 dkg
- kiełbasa (taka jaką lubisz) - 10 dkg
- pieczarki - 30 dkg
- serki topione - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- jajka - 2 szt.
- sól, pieprz - do smaku
- papryka ostra - ok. 1 łyżeczka(i)
- musztarda -
- natka pietruszki -

Przydatne akcesoria:

garnek, durszlak, stolnica

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Do garnka dać półtorej łyżki masła, drobno pokrojone pieczarki, kiełbasę pokrojoną w kostkę i cebulę. Składniki dusić przez 20 min. pod przykryciem. Jajka ugotować na twardo.
Do gorącego farszu dodać 2 serki topione i dobrze rozmieszać. Dodać paprykę, pokrojone drobno jajka, musztardę. doprawić do smaku pieprzem i solą.
- 2.** Ser żółty wrzucić do gorącej wody na 20 min. **NIE GOTOWAĆ!** Następnie odcedzić na durszlaku i ciepły rozwałkować na stolnicy. Posmarować farszem, zwinąć w roladę i owinąć folią spożywczą i zostawić do ostygnięcia, po czym włożyć do lodówki żeby zastygła.