
Rolada serowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2465 razy.

50 dag żółtego sera,

2 serki topione,

1/2 kostki masła,

groszek zielony lub 15 dag pieczarek

Ser żółty włożyć do serwety, związać, włożyć do wrzącej wody i gotować, aż się stopi. W czasie gotowania przygotować nadzienie. Serki topione rozetrzeć z masłem, wymieszać z groszkiem lub usmażonymi pieczarkami. Gorący stopiony ser w serwecie wyłożyć na stolnicę, uformować prostokątny placek, nałożyć nadzienie, posypać pieprzem i zwinąć. Wstawić do lodówki do stężenia. Kroić poprzecznie w talarki o szerokości ok. 2 cm. Podawać jako zakąskę.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>