
Rolada serowa z orzechami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2407 razy.

40 szt. Czas przygotow. 25 min.

170 g sera roquefort (ew. rokpol),

50 g topionego sera ementalera,

200 g tłustego serka smietankowego (sourage),

200 g mielonych orzechow włoskich,

30 g szynki konserwowej,

po 1 peczku szczypiorku, koperku i natki pietruszki.

1. Roquefort zemlec w maszynie do miesa. Utrzec na jednolita mase z topionym

ementalerem i serkiem smietankowym. Mase podzielic na 2 rowne czesci.

2. Swieze ziola umyc, osuszyc. Odrzucic lodygi, a miekkie czesci posiekac i wymieszac. Szynke posiekac.

3. Na stole kuchennym rozlozyc 2 kawalki plastikowej folii spozywczej. Na kazdym z nich uformowac z masy serowej kwadrat o boku 20 cm i grubosci 0,5 cm.

Jeden z nich posypac rownomiernie cienka warstwa mielonych orzechow, drugi

siekanymi ziolami. Plaska strona noza kuchennego o szerokim ostrzu lekko

przycisnac przyprawy do masy serowej. Wzdłuż jednej krawedzi kazdego z kwadratow uformowac "linie" z siekanej szynki. Nastepnie kazdy z kwadratow zwinac ciasno w rulon, zaczynajac od krawedzi posypanej szynka. Rulon, w ktorego wnetrzu znajduja sie orzechy, obtoczyc w reszcie siekanych ziol. Drugi

rulon obtoczyc w pozostalych orzechach mielonych. Kazdy z rulonow serowych

zawinac w swiezy kawalek folii spozywczej i dobrze ochlodzic w lodowce.

4. Przed podaniem rolade odwinac z folii i pokroic ostrym nozem na plastry

grubosci 1 cm. Ulozyc dekoracyjnie na tacy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 62.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)