
Rolada z sera żółtego

Dodano: 2004-08-07 23:50:39

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 8530 razy.

50 dkg sera żółtego Gouda w kostce
20 dkg pieczarek
2 cebule średnie
20 dkg szynki chudej
2 papryki marynowane ostre
2 ogórki kiszane
1 serek topiony ementaler
sól, pieprz, papryka w proszku, olej

Pieczarki i cebule pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oleju. Osobno kroimy w drobną kostkę szynkę, ogórki i paprykę. Kiedy pieczarki z cebulą podsmażymy przekładamy je do miseczki i razem z pozostałymi składnikami wszystko mieszamy. Kiedy dobrze rozmieszamy wszystkie składniki dodajemy do nich serek topiony ementaler i wyrabiamy masę.

W międzyczasie ser żółty wkładamy do woreczka i wsadzamy go do gotującej się wody i doprowadzamy do całkowitego rozpuszczenia sera. Gdy ser żółty będzie miękki wykładamy go na stolnicę i rozwałkowujemy go w kształcie prostokąta. Szybko rozsmarowujemy masę na serze żeby ser z powrotem nie stwardniał. Zwijamy go w rulon jak makowiec i zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do lodówki

Nadesłał: <sobusr@wp.pl>