

Rolada serowa z pieczarkami

Składniki:

- 35 dag łagodnego żółtego sera
- 30 dag pieczarek
- 35 dag filetów z kurczaka
- cebula
- ½ szklanki majonezu
- 3 jajka
- olej do smażenia
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach. Wbijamy jajka i mieszamy z majonezem. Masę wlewamy na wyłożoną pergaminem blachę (25x40 cm) i pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180°C.

Mięso myjemy, osuszamy i przykrywamy w poprzek na pół. Rozbijamy. Oprószamy solą i pieprzem.

Cebulę obieramy i siekamy. Pieczarki oczyszczamy i kroimy w plastry. Dusimy z cebulą na rozgrzanym oleju.

Na ciepłym serowym placku układamy mięso i przykrywamy warstwą pieczarek. Zwijamy w roadę i zapiekamy 25 minut w temp. 180°C.

Smacznego !