

Rolada serowa z pieczarkami

4 jajka, 2-3 łyżki majonezu, 30 dag sera żółtego, 1 podwójna pierś z kurczaka, 50 dag pieczarek, przyprawy, 2-3 łyżki masła.

Jajka ubić tak jak na biszkopt dodać majonez i ser starty na tarce o dużych oczkach, wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, piec 15-20 min w temp. 170 stopni. Po upieczeniu zrolować i wystudzić. Pieczarki pokroić w plastry podsmażyć na maśle, przyprawić solą i pieprzem. Mięso rozbić na cienkie płaty, posypać przyprawami (sól, pieprz, Vegeta), rozwinąć roladę ułożyć płaty mięsa, na mięso rozłożyć pieczarki, zwinąć roladę, owinąć w ten sam papier, piec w piekarniku 25-30 min. W temp. 170 stopni. Podawać: np. z sosem jogurtowym, ketchupem, dowolną surówką.