

Rolada serowo - pieczarkowa

600 g pieczarek

350 g sera żółtego

2 duże pojedyncze filety z kurczaka

5 jaj

3 czubate łyżki majonezu

1 cebula

ziarenka smaku

Ser zetrzeć, dodać do niego jaja i majonez.

Dużą blachę wyłożyć pergaminem i wylać na nią wymieszane składniki. Piec około 20 – 25 minut w temp. 180 o C.

Pieczarki zetrzeć, dodać do nich cebulę, doprawić ziarenkami smaku i podsmażyć na patelni.

Na ciepły ser wyłożyć cienko rozbite filety z kurczaka. Na filety wyłożyć pieczarki i zwinąć jak makowiec. Piec około 20 – 25 minut.



KGW przy OSP w Chełmcach