Serowa rolada z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne i pożywne

Czas przygotowania: 20 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:
- ser salami - 50 dag
- pieczarki - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- przyprawa tradycyjna - 1 łyżeczka(i)
- natka pieruszki - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Ser zawinąć w folię aluminiową i włożyć do wrzątku na pół godziny.Pieczarki drobno pokroić,cebulę posiekać w kostkę.Pieczarki i cebulę podsmażyć na masle ciągle mieszając,doprawić przyprawą,i dodac posiekaną natkę pietruszki.Gdy ser będzie już mięki,wyjąć go z folii i rozwałkować tak,żeby miał kształt prostokąta.Na rozwałkowanym serze rozsmarować grzybowo-cebulowe nadzienie.Roldę zwinąć i odłożyć do wystudzenia.Po wystudzeniu pokroić w plastry grubości 1 cm.

Jak podawać?
na zimno