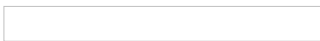


# Rolada z żółtego sera



**Trudność:** □□□□□

Czas przygotowania: 3g 20min , Czas gotowania: 0min

Całkowity czas: 3g 20min , Porcja: **3**

**238** Kalorii , **0 g** Cukrów , **17 g** Tłuszczy , **18 g** Białek

**Autor:** Czerwona.Papryczka

**Link:** <https://srecepty.pl/rolada-z-zoltego-sera>

## Przygotowanie

Przygotować farsz pieczarki pokroić i podsmażyć. Jaja ugotować na twardo i posiekać na drobno. Ogórki paprykę i serki topione pokroić w kostkę. Wszystko razem wymieszać z koperkiem. Ser umieścić w woreczku, spiąć klipsem lub związać. Włożyć do garnka z gorącą wodą i gotować na małym ogniu około 15 minut, aż stanie się miękki. Następnie wyjąć z woreczka, rozwałkować na prostokątny placek. Rozsmarować na nim równomiernie farsz, zrolować, owinać folią spożywczą i chłodzić w lodówce minimum 3 godziny.

## Składniki

- 50 dkg żółtego sera w kawałku
- 3 jaja
- 30 dkg pieczarków
- 2 serki topione
- 2 kiszone ogórki
- 1 czerwona papryka
- pieprz
- sól
- olej do smażenia
- koper

## Kategorie

Wielkanoc, Zwykły dzień, Polska, Całoroczne, Tańsze, Produkty mleczne i jaja, Warzywa, Klasyka, Dzieci do lat 5, Chudy student , Rodzina, Smukła dziewczyna, Wizyta, Startery, Przekąski na party, Przekąska