

Rolada serowa

Czas wykonania: 1 h 20 min **Ilość porcji:** 15 kawałków (30 cm długości)

Składniki:

- 5 jajek
- 2 łyżki majonezu
- 400 g sera żółtego
- 1/2 łyżeczki soli
- 750 g fileta z kurczaka
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 450 g pieczarek
- 1 cebula
- 1 łyżeczka masła



Przygotowanie:

Ser żółty zetrzeć na tarce. Jajka ubić za pomocą miksera, dodać starty ser żółty i majonez, wszystko razem wymieszać.

Ciasto przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia (u mnie była to duża forma z piekarnika 30 x 35 cm) i piec około 15 – 20 minut w 180 stopniach (do czasu, aż lekko się zarumieni).

Cebulę pokroić na paski lub drobno posiekać (w zależności czy ma być wyczuwalna podczas jedzenia) i podsmażyć na łyżce masła. Dodać pokrojone pieczarki i smażyć około 20 - 30 minut.

Fileta rozbić na cienkie kotlety i posypać szczyptą soli i pieprzu.

Zarumienione ciasto odkleić od papieru podważając nożem. Na ciasto wyłożyć kawałki mięsa i odsączone pieczarki, następnie całość zawinąć w rulon i piec kolejne 30 -40 minut w 180 stopniach.