



Rolada serowa z pieczarkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Apetycznie wygląda i wyśmienicie smakuje - taka właśnie jest rolada serowa z pieczarkami. Jest to tak dobry przepis, że nie trzeba go nawet zachwalać. Sam się chwali.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180°C. Ser ścieramy na dużych oczkach, wbijamy do niego jajka i mieszamy z majonezem. Masę wlewamy na blachę wyłożoną pergaminem i pieczemy w temperaturze 180°C prze 20 minut.

Krok 2

Umyte mięso kroimy w poprzek na pół, rozbijamy, oprószamy solą i pieprzem. Kroimy cebulę i pieczarki, a następnie dusimy na rozgrzanym oleju.

Krok 3

Na ciepłym serowym placku kładziemy mięso, a na nim pieczarki. Zwijamy w roladę i pieczemy w temperaturze 180°C przez 25 minut.

Składniki:

350 g filetów z kurczaka

350 g żółtego sera

300 g pieczarek

1 cebula

½ szklanki majonezu

3 jajka

5 łyżek oleju do smażenia

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu