

Rolada z sera żółtego



Autor: **NaTalerzuAgnes**
Przepisów: **274** Ocena: **2605**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- Ser żółty - 400g
- Jajka - 3 szt.
- Majonez - 1/2 szkl.
- Filet z kurczaka - ok. 400 g
- Sól - do smaku
- Pieprz - do smaku
- Kurkuma - do smaku
- WERSJA WZBOGACONA:
- Suszone pomidory - z oleju - kilka sztuk
- Pesto - z bazylii

Sposób przygotowania:

- 1 Ser żółty ścieramy na tarce o grubych oczkach. Jajka ubijamy, dodajemy starty ser i majonez. Całość dokładnie mieszamy. Wylewamy na prostokątną blachę, wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy 20 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni.

Filety z kurczaka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, rozbijamy dość cienko (najlepiej przez folię spożywczą, żeby się nie porwały), doprawiamy do smaku solą, pieprzem i kurkumą (lub swoimi ulubionymi przyprawami).

- 2 Na upieczoną (ciepłą) masę serową wykładamy rozbitego fileta, smarujemy cienko bazyliowym pesto i kładziemy pokrojone suszone pomidory (możemy podarować sobie pesto i pomidory lub zamiast tego dodać np. podsmażone pieczarki i trochę zieleniny - wszystko według własnych smaków). Całość delikatnie zwijamy wzdłuż dłuższego boku, układamy w keksówce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy kolejne 50 minut w temperaturze 180 stopni.

Po upieczeniu studzimy, a następnie kroimy i zajadamy ze smakiem :)

Twoje notatki do przepisu: