

# rolada z żółtego sera



Autor: **wioleta333**

Przepisów: **151** Ocena: **4431**



> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 30 dag żółtego sera
- 20 dag majonezu
- 3 całe jajka
- 0,5 kg mięsa mielonego
- 0.5 kg pieczarek
- 2 cebule
- margaryna 15 dag
- wegeta, pieprz, maga, papryka mielona

## Sposób przygotowania:

- 1 ser zetrzeć na grubym tarku, dodać majonez jajka wymieszać wylać na formę wysmarowaną tłuszczem i wyłożoną papierem, papier też trzeba natłuścić z wierzchu, piec przez 30 min, gdy ostygnie wyłożyć i odzepić papier, farsz: usmarzyć cebule na margarynie dodać pieczarki pokrojone i smarzyć aż woda zniknie . zimne zemleć połączyć z mięsem mielonym i doprawić, dokładnie wymieszać wyłożyć na upieczony placek serowy i zawinąć w roladę na foli aluminiowej, wierzch posypać wegetą i owinąć folią i piec 30 minut

## Twoje notatki do przepisu: