




Rolada serowa faszerowana mięsem mielonym

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

CIASTO SEROWE: -

- ser żółty - 40 dag
- majonez - 1/2 szklanka
- jaja - 4 szt.

FARSZ: -

- mięso mielone wieprzowe (łopatka) - 50 dag

- cebula - 1 szt.

- jaja - 2 szt.

- bułka tarta - trochę

- sól morską - do smaku

- pieprz czarny mielony - do smaku

- olej - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto serowe: Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Jajka ubić ze szczyptą soli. Wszystkie składniki połączyć ze sobą.

KROK 2: Przebrać na dużą blachę od piekarnika wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok. 15 minut w 180 stopniach. Od jeszcze ciepłego placka odlepić papier.

KROK 3: Farsz: cebulę obrać posiekać. Przesmażyć na odrobinie tłuszczu.. Wszystkie składniki razem połączyć. Gdyby masa była rzadka dodać bułkę tartą. Doprawić. Na upieczone ciasto nałożyć farsz zostawiając sobie po bokach 1 cm marginesy.

KROK 4: Następnie całość zwinąć w ciasną roladę. Owinąć ją w folię lub papier do pieczenia aby przy ponownym pieczeniu się nie rozeszła. Piec ok. 35 – 40 minut w 180 st

KROK 5: Można podawana ciepło, lub na zimno jako przystawka.