



Sposób przygotowania

Jajka ubić z majonezem, dodać ser starty na grubych oczkach, wymieszać. Formę 20x32 wysmarować tłuszczem i wyścielić papierem pergaminowym ale brązowym, gdyż od niego ciasto lepiej odstaje. Wylać masę do formy i piec w piekarniku w 180 stopniach przez 30 min. Piersz z kurczaka rozbić, posypać przyprawami. Cebulę pokroić w kostkę i poddusić na oleju, dodać pieczarki pokrojone w kostkę, razem poddusić. Na wystudzonym cieście ułożyć piersi z kurczaka, na to odcedzone pieczarki, posypać żółtym serem. Zwinąć w roladę. Roladę zawinąć w papier w którym piekło się ciasto i włożyć w rękaw do pieczenia. Piec 30 min w tem. 180 stopni. Upieczoną roladkę położyć na półmisek i polać sosem czosnkowym.

Rolada



Składniki

- 5 jaj
- 3 łyżki majonezu
- 15 dkg sera żółtego
- 2 piersi z kurczaka
- 15 dkg pieczarek
- 1 mała cebula
- 10 dkg sera żółtego
- vegeta, sól , pieprz