

# Serowa rolada z jajkami



## Składniki

50 dkg - sera białego  
20 dkg - ser pleśniowy  
20 dkg - masło  
200 ml - śmietana  
4 szt. - jajka  
1 szklanka - mini  
marchewki  
1 szklanka - groszku  
mrożonego lub  
konserwowego  
1 szt. - papryka żółta,  
czerwona  
2 szt. - ząbki czosnku  
2 łyżka - żelatyna  
2 łyżka - chrzan

## Opis wykonania

Możemy je łączyć prawie ze wszystkimi dodatkami, mięsem, rybami, warzywami, owocami, serami. Sery i jajka tworzą doskonałą bazę do rozszerzenia tej kompozycji o składniki, które lubimy najbardziej.

Żelatynę rozpuszczamy w małej ilości zimnej wody. Wszystkie składniki twaróg, ser pleśniowy, masło i śmietanę wkładamy do malaksera, miksujemy aż masa będzie jednolita. Przekładamy do miski, dodajemy rozpuszczoną żelatynę. Warzywa kroimy w drobną kostkę, dodajemy groszek, mini marchewki, czosnek pokrojony i dokładnie mieszamy. Do masy serowej dodajemy warzywa, starannie mieszamy. Podłużną formę wykładamy folią spożywczą, na dno wykładamy część serowej masy, na niej położyć ugotowane na twardo jajka, przykryć pozostałą masą wyrównać. Schłodzić w lodówce.