

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.

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 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.