

GRZYBOWA ROLADA

Wpisany przez Administrator

niedziela, 21 stycznia 2007 22:48 - Poprawiony wtorek, 04 września 2007 16:37

4 całe jajka, szczypta soli i pieprzu, 4 łyżki mąki, masło, grzyby

4 całe jajka ubić do spienienia, dodać szczyptę soli i pieprzu oraz 4 łyżki mąki i ubijać dalej na gładką, płynną masę. Na podłużnej blaszce roztopić i rozgrzać masło, wylać przygotowane ciasto, wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 20-30 min. Upieczone ciasto pokryć uduszonymi na gęsto grzybami, zwinąć w rulon, kroić skośne plastry.

Podawać można na przystawkę lub jako garnitur do półmiska z pieczystym.

[KAKTUS](#) - przepis z sieci