

# Kolorowe polędwiczki w sosie serowym



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **881** Ocena: **9760**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 1 polędwiczka wieprzowa
- Sól
- Pieprz
- 10 dag sera żółtego
- 1 cebuli
- 10 dag pieczarek
- 1 papryki czerwonej
- 1 duży ogórek konserwowy
- Olej do smażenia
- Sos 4 sery

## Sposób przygotowania:

1. Mięso rozcinamy wzdłuż, rozbijamy.
2. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
3. Cebulę obieramy i przemywamy na rozgrzanym oleju.
4. Do cebuli dodajemy bardzo drobno pokrojone pieczarki.
5. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
6. Następnie dodajemy drobno pokrojoną paprykę oraz ogórek, chwilę przemywamy i studzimy.
7. Ser ścieramy na tarce o dużych oczkach.
8. Mieszamy razem z grzybami.
9. Gotowy farsz układamy na środku mięsa.
10. Zwijamy w roladę.
11. Zawijamy w folię aluminiową i pieczemy 30 minut w 180 °C.
12. Po upieczeniu kroimy w krążki.
13. Sos przygotowujemy według przepisu na opakowaniu.

14. Wylewamy na dno naczynia.

14 15. Układamy mięso.

16. Danie gotowe.

17. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: