

# Kolorowe polędwiczki w sosie serowym



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **878** Ocena: **9753**



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 przujemy 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.



15. Układamy mięso.

16. Danie gotowe.

17. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: