

# Serowe zawijasy

Autor: **smaczne**  
Przepisów: **790** Ocena: **22239**

3-4 os. 15 min średnie przystępne



## Składniki:

- 50 dag sera salami
- 40 dag pieczarek,
- cebula
- przyprawa tradycyjna
- masło
- natka

## Sposób przygotowania:

- 1 Żółty ser dokładnie zawinąć w folię aluminiową i włożyć do wrzącej wody na około 30 minut. Pieczarki umyć, oczyścić i drobno pokroić. Cebulę posiekać w kostkę. Pieczarki i cebulę podsmażyć na maśle, na małym ogniu, ciągle mieszając, żeby się nie przypaliły. Doprawić "Warzywkem", dodać drobno posiekaną natkę pietruszki. Upewnić się, czy ser jest już miękki. Wyjąć go z folii i rozwałkować tak, żeby miał kształt prostokąta. Na rozwałkowanym serze rozsmarować grzybowo-cebulowe nadzienie. Roladę zwinąć i odłożyć do wystudzenia. Po wystudzeniu kroić ją w plastry o grubości około 1 centymetra. Zawijasy podawać na zimno.

## Twoje notatki do przepisu: