



# Rolada ziemniaczana

przepisy.pl



 60 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- jajka ugotowane na twardo - 5 sztuk
- marchew - 1 sztuka
- surowe jajko - 1 sztuka
- starty żółty ser - 100 gramów
- mąka - 2 łyżki
- bułka tarta - 3 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Ostudź, obierz i zetrzyj na grubych oczkach.
2. Zetrzyj jajka na tarce. Dodaj do ziemniaków razem z mąką, natką pietruszki, serem żółtym. Wymieszaj wszystko razem.
3. Dopraw przyprawą Knorr oraz pieprzem i ponownie wymieszaj.
4. Obierz marchewkę i zetrzyj na grubych oczkach, podsmaż na maśle.
5. Z masy ziemniaczanej uformuj placek, posyp z wierzchu bułką tartą, nałóż marchewkę.
6. Całość zawiń w rulon i przełóż do wysmarowanej masłem formy. Z góry posmaruj surowym jajkiem, posyp startym żółtym serem, polej stopionym masłem i zapiekaj w piekarniku przez około 15 minut w 180 stopniach.
7. Sos pieczarkowy z cebulką Knorr przygotuj według przepisu na opakowaniu. Roladę ziemniaczana podawaj z sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)