

Ρολά σφολιάτας με γέμιση μανιταριών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 60 γρ. βούτυρο
- 340 γρ. μανιτάρια
- θυμάρι 1/2 κ.γ.
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 1 φύλλο σφολιάτα
- 1 αυγό ελαφρώς χτυπημένο με 3 κ.σ. νερό

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 40'
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 6 άτομα

Βάζουμε το βούτυρο σε ένα βαθύ τηγάνι. Το αφήνουμε να λιώσει και να κάψει σε μέτρια θερμοκρασία. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, το θυμάρι, αλάτι και πιπέρι. Σοτάρουμε μέχρι να πάρουν χρώμα και τα υγρά τους να αρχίσουν να πήζουν. Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη.

Ανοίγουμε τη σφολιάτα αφού την έχουμε ξεπαγώσει και αλείφουμε το εσωτερικό της με το μίγμα των μανιταριών που φτιάξαμε. Τυλίγουμε τη σφολιάτα σε ρολό και τυλίγουμε το ρολό με μεμβράνη. Βάζουμε το ρολό στο ψυγείο για 20 περίπου λεπτά.

Στο μεταξύ προθεμαίνουμε το φούρνο στους 220 βαθμούς και στρώνουμε ένα ταψί με αντικολλητικό χαρτί.

Βγάζουμε το ρολό από το φούρνο και το κόβουμε σε φετούλες με πάχος περίπου 2 εκ.

Τοποθετούμε τις φετούλες στο ταψί και τις αλείφουμε με το αυγό. Ψήνουμε στο φούρνο για 15 περίπου λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα η σφολιάτα.

Βγάζουμε τα ρολά από το φούρνο και σερβίρουμε όσο είναι ακόμη ζεστά.

Πηγή: cookbox.gr