

Оливье-рулет

Ингредиенты

- Яйцо - 2 шт
- Перец -
- Сливочное масло - 50 г
- Соль -
- Сыр - 500 г
- Сырокопченая грудинка - 200 г или другие копчености
- Горох - 0.5 банки
- Морковь - 2 шт
- Зеленый лук - 1 пучок
- Петрушка - 1 пучок
- Сыр - 100 г плавленный



Рейтинг блюда: 2.5/5

Процесс приготовления

1

Масло и плавленный сырок растереть в однородную массу, приправить по вкусу специями. Добавить нарезанные яйца. Перемешать.

2

Мелко нарезанные вареную морковь, копчености и зелень вместе с обсушенным горошком смешать с сырной массой. Растопить сыр. Для этого его надо нарезать мелкими кубиками, положить в полиэтиленовый пакет и поместить в кастрюлю с кипящей водой на 15 минут, следя за тем, чтобы пакет не касался дна.

3

Мягкий сыр, вынув из пакета, быстро раскатать в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см. Положить сверху всю начинку. Свернуть рулетом и обернуть пищевой пленкой. Убрать в холодильник на 3-4 часа.

Приятного вам аппетита :)