

## Теплые рулетики со спаржей

### Ингредиенты

- Спаржа - 8 стеблей
- Бекон - 8 полосок
- Сыр - 100 г
- Хлеб - для тостов, 8 ломтиков



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Хлеб для тостов раскатайте скалкой как можно тоньше.

2

Каждый стебель спаржи оберните полоской бекона.

3

Сыр натрите.



4

На каждый тост выложите тонкий слой сыра и спаржу в беконе. Тост сверните рулетом.



5

Рулеты поджарьте в духовке до золотистого цвета.



6

Готовую закуску нарежьте на порционные «бочонки», подавайте теплыми. К рулетам можно подать сырный соус или майонез.



Приятного вам аппетита :)