

Рулеты с оставшейся индейкой и корнишонами

Ингредиенты

- Индейка - 150 г отварная или запеченная
- Корнишоны - 100 г маринованные
- Тунец - 100 г консервированный
- Горчица - 4 ст. л
- Оливковое масло - 8 ст. л
- Вода - 1 ст. л
- Сахарная пудра - половина ч. л
- Салатные листья - большая горсть
- Тортилья - 8 шт



Рейтинг блюда: 0/5

Процесс приготовления

1

Смешайте горчицу с половиной оливкового масла, водой и сахарной пудрой. Интенсивно перемешайте и отставьте в сторону.

2

Мякоть индейки мелко порубите или разберите руками на волокна. Тунца разломайте вилкой на маленькие кусочки.

3

На лепешку нанесите немного горчичного соуса, выложите листья салата, корнишоны, кусочки тунца и индейки. Снова полейте все горчичным соусом и сверните роллом. Таким образом соберите все лепешки.

4

Обжарьте готовые лепешки на оставшемся оливковом масле со всех сторон.



Приятного вам аппетита :)