

detkityumen.ru

Пикантные рулетики из кабачка



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Кабачок свежий маленьких размеров, можно цуккини,
Морковь,
Лук репчатый,
Чеснок,
Томатная паста или свежие томаты (лучше свежие).

Приготовление:

Для начала вымыть все продукты и снять с них верхний слой.

Далее на одной сковороде обжарить кабачок, предварительно нарезанный вдоль полосками толщиной примерно 5мм, но не делайте сильно тонкие, они могут развалиться после жарки и не держать форму.

параллельно на другой сковороде хорошо обжариваем остальные овощи, это лук, морковь и томаты (томатную пасту).

когда овощи готовы переложим их в глубокую чашку и добавим свежий чеснок (пропущенный через чеснокодавилку).

Далее берем плоское большое блюдо и начинаем самую кропотливую работу - заворачиваем рулетики.

И выкладываем готовые заветки в красивое блюда с высоким бортом.

Приятного аппетита!

27.04.2015

[karriza_olga](#)