

detkityumen.ru

## Рулеты



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Обязательные ингредиенты:

дрожжевое слоеное тесто 2 упаковки по 500 гр (4 пластины) - 80 руб.

Сыр 300 гр - 120 руб.

Сосиски 12 штук - 190 руб.

Дополнения любые:

петрушка,

сладкий болгарский перец,

помидоры,

можно добавить майонез

Приготовление:

Обязательные ингредиенты: Раскатать пласт слоеного теста не очень толстым сочнем, вдоль выложить на него в длину 3 сосиски, посыпать обильно сыром, свернуть рулет, край смазать молоком или яйцом, прижать вилкой и положить в морозилку на 10-20 мин., такие же рулеты сделать из оставшихся 3 пластов и убрать в морозилку.

Достать из морозилки и разрезать каждый рулет на части шириной по 3 см. Затем выложить их на противень с пергаментной бумагой, смазанной любым маслом (можно покрыть сырьим яйцом) и выпекать при t=180 градусов примерно 20 минут пока не зарумянятся. Затем горячими (чтобы не прилипли к бумаге из-за сыра) выложить на большое блюдо и смазать сливочным маслом. Получается большое блюдо сытной выпечки на большую семью.

Добавок в рецепт масса: и положить сверху на сосиски бекон, и соломку болгарского перца, и томаты, и зелень, и майонез и кетчуп, сосиски можно заменить элементарно колбасой, ветчиной, беконом, мясом отварным, т.е. все - что есть в холодильнике. А главное, что это быстро, вкусно и много, + можно готовить с детьми, взять с собой на перекус на дачу (в дорогу и т.д.), приятного аппетита.



28.03.2016

[ANA7TA72015](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/394/](http://detkityumen.ru/recipe/394/)