

detkityumen.ru

Рулетик с секретом.



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Мясной фарш - 1 кг., перепелиное яйцо - 10 шт., слоеное тесто - 1 уп., куриное яйцо - 1 шт.

Приготовление:

Слоеное тесто разморозить. В фарш по желанию добавить зеленый лук и специи. Перепелиное яйцо отварить и почистить. Раскатать тесто, выложить половину фарша, разровнять, далее выложить перепелиное яйцо (целое!) по всей длине фарша. Сверху прикрыть оставшимся фаршем. Завернуть края теста, придав форму рулета. Обмазать сверху сырьим яйцом. Выпекать при 200 С примерно 20 мин. Разрезать на кусочки. Подавать горячим. Приятного аппетита!

26.06.2016

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/423/