

Рулетики из лаваша с картофелем

Главное – чтобы костюмчик сидел, то есть чтобы обед помещался в маленький контейнер. Рулетики из лаваша с картофелем изумительно компактный вариант.



Просто приготовить, удобно переносить, быстро разогреть в микроволновке. И не забываем “поиграть” со специями.

#пища #рулет #лаваш #картофель #сайра

Рулетики из лаваша с картофелем. Ингредиенты:

Картофель – 3 штуки

Сайра консервированная в масле – 1 банка

Тонкий лаваш – 2 штуки

Растительное масло – 3 столовые ложки

Мука – 1 столовая ложка
Соль, перец, специи – по вкусу



Рулетки из лаваша с картофелем. Приготовление:

Очистить картофель от кожуры, нарезать на четвертинки и сварить в подсоленной воде до полной готовности. Слить воду и размять толкушкой в пюре, добавив чёрный молотый перец.

Картофельное пюре смешать с рыбными консервами (вместе с маслом из консервов).

Смешать картофельное пюре с грибами.

Расстелить лаваш и кисточкой смазать его полностью маслом.

Лаваш присыпать поверх масла мукой.

Положить поверх первого второй лаваш. Его ничем не смазывать и не присыпать.

Нарезать двухслойный лаваш на полоски шириной 7-8 сантиметров.

Каждую полоску смазать тонким слоем картофельной начинки. Свернуть полоску в рулет.

Обжарить рулетики из лаваша до румяной корочки.

Рецепт найден здесь.



Рулетики из лаваша с сайрой. Замечательный вариант «ирландского рагу». Рулетики из лаваша с сайрой мы приготовили на ночь и опробовали и в холодном, и в разогретом вариантах. По мне так из микроволновки вкуснее, но тут как говорится на любителя...

Штрудель из лаваша. Раньше я считал самым быстрым и легким в приготовлении рецептом десерта шарлотку. Был не прав. Штрудель из лаваша – новый фаворит наших чаепитий.

Наполеон для ленивых.

– Сейчас будем делать торт.

– Какой торт – ночь на дворе.

– Мы быстро сделаем Наполеон для ленивых.

И точно. Получилось очень быстро и вкусно.

Между прочим очень красиво и весьма бюджетно. Тот самый вариант «не стыдно на стол подать». Попробуйте, не пожалеете...

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере,

Гуглоплюсе, Инстаграме.