

# Слоёные рулетики с сыром и перцем

С пылу с жару в пятничный вечерок под пивко, а утречком (уже остывшие ессено) под кофеёк рулетики с сыром и перцем пошли “на ура”.



Удивительно приятное сочетание сыра с красным острым перчиком. Очень многое зависит от сыра (здесь как говорится на любителя). И на мой вкус вполне можно было и пару перчиков нашинковать, но это для тех кто любит “погорячее”. А так и бабушка и сын одобрили...

#пицца #рулет #перец #сыр

## Рулетики с сыром и перцем. Ингредиенты:

Слоёное тесто – 250 граммов

Сливочный сыр – 70 граммов  
Красный острый перчик – 1 штука  
Сыр твёрдый – 150 граммов



## **Рулетики с сыром и перцем. Приготовление:**

Тесто разморозить и раскатать в квадрат со сторонами примерно 25 сантиметров.

Смазать тесто сливочным сыром, оставив с одной стороны 2-3 сантиметра нетронутыми.

Сверху распределить сыр, натёртый на крупной тёрке, и перец, очищенный от семян и подрезанный маленькими кубиками.

Сторону без начинки смазать водой и скатать тесто в рулет.

Рулет разрезать на равные кусочки толщиной 2 сантиметра.

Выпекать в духовке при температуре 180 градусов по Цельсию 15-20 минут.



[Рулетики из перца](#). Рулетики из перца – это такая быстрая, но полезная еда. Опять же чесночку для здоровья всегда полезно, несмотря на обманчивое «лето» за окном. Правда если идёте на свидание – исключите чеснок)

[Рулетики из лаваша с сайрой](#). Замечательный вариант «ирландского рагу». Рулет 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...

[Рулетики из кабачков с зелёным пюре](#). Люблю красивые блюда. Рулетики из кабачков с зелёным пюре именно из таких. А вместо икры можно использовать клюкву или иную кисленькую ягоду.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплусе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).