Домашние треугольнички из лаваша с тунцом сыром и томатами



Что нужно:

- лаваш - 4 круглые тонкие лепёшки;
- тунец (консерва) - по 180 г 2 шт;
- помидоры (не крупные) - 4 шт;
- сыр твёрдый - 200 г;
- яйца - 6 шт;
- сметана - 2,5 ст. л.;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем яйца 4 минуты, остужаем и чистим.
3. Помидоры нарезаем мелким кубиком.
4. Сыр натираем на мелкой тёрке.
5. Укроп мелко нарезаем.
6. Смешиваем все наши ингредиенты (тунец предварительно разомните вилкой, а яйцо нарежьте кубиком) и заправляем сметаной.
7. Солим, перчим и тщательно перемешиваем.
8. Делаем надрез на круглой лепёшке доходя до центра и выкладываем часть начинки на одну четвёртую лаваша.
9. Затем складываем по кругу так, что в итоге у нас получается треугольничек.
10. Обжариваем по одной минуте с каждой стороны.