

Рулет с мясом и рисом "Де ла царэ"



Что нужно:

- рис - 1 стакан;
- фарш (говяжий+свиной) - 500 г;
- слоённое дрожжевое тесто - 1 пачка (500 г);
- яйцо - 1 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем рис в подсоленной воде примерно 20 минут;
2. Перчим фарш и смешиваем его с рисом;
3. Раскатываем тесто потоньше, выкладываем на него нашу начинку и заворачиваем рулетом;
4. Кладём рулет на противень (предварительно смазанный растительным маслом) и сверху смазываем взбитым яйцом;
5. Запекаем 30 минут при 220 градусах.