

Рулетики с творогом "Фэрэ невое"



Что нужно:

- тонкий лаваш - 2 листа;
- творог - 1/2 кг;
- яйца - 4 шт;
- сметана - 4 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Отвариваем яйца 8 минут, затем остужаем, чистим и натираем на крупной тёрке;
2. Смешиваем яйца, творог, сметану и солим;
3. Выкладываем нашу массу на лаваш и скатываем достаточно плотный рулет;
4. Отправляем рулет в холодильник на 2 часа;
5. Нарезаем рулет на кусочки (толщиной примерно в 1,5 см) и выкладываем на блюдо срезом кверху.