Рулеты с селёдкой "Маса маре"

Что нужно:

- тонкий лаваш - 2 листа;
- сельдь-филе (уже готовая) - 1/2 кг;
- плавленный сыр - 400 г;
- укроп - 1 пучок.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Ставим сыр в микроволновку на 1,5 минуты (чтобы он стал более жидким);
2. Пока сыр тёплый, распределяем его по всей поверхности лаваша;
3. Поверх сыра равномерно выкладываем кусочки сельди и посыпаем всё мелко порубленным укропом;
4. Скатываем рулет и убираем его в холодильник на 2 часа;
5. Перед подачей нарезаем его на кусочки, примерно в 3 см толщиной.