

Творожные рулетики



Что нужно:

- творог - 400 г;
- слив. масло - 100 г;
- грецкие орехи - 50 г;
- чеснок - 8 зубчиков;
- сок половины лимона;
- укроп - 1 пучок;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Тщательно смешиваем творог, сливочное масло, измельчённые грецкие орехи, истолчённый чеснок, сок лимона, мелко порубленный укроп, солим и перчим;
2. Распределяем получившуюся массу (на деревянной дощечке) в виде прямоугольника, затем аккуратно заворачиваем в рулет (по длинной стороне);
3. Ставим в холодильник на 4 часа;
4. Разрезаем на рулетики и посыпаем мелко порубленной петрушкой.