

Закуска "Идеальные рулетики"



Что нужно:

- сёмга (лосось или форель) подкопчённая и нарезанная - 300 г;
- слив. сыр - 300 г;
- икра (на ваш вкус) - 100 г;
- вода - 1 литр;
- яйца - 4 шт;
- мука - 1 стакан;
- слив. масло - 50 г;
- петрушка - 1 пучок;
- сахар - 4 ст. л.;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Подготавливаем всё для блинчиков (яйца, сахар, соль, муку, воду) плюс петрушку (которую мы мелко нарежем).
3. Всё тщательно смешиваем венчиком и откладываем в сторону на 15 минут.
4. Готовим блины.
5. Рыбку нарезаем ломтиками.
6. Смазываем блинчики с одной стороны творожным сыром (можно взять и плавленый сыр).
7. Затем выкладываем рыбку на блинчик, с одной стороны, кусочка 3-4.
8. Сворачиваем блинчики в рулетики и нарезаем пополам. Начинаем выкладывать в своё любимое блюдо.
9. В конце украшаем икрой, по чуть-чуть раскладываем по каждому блинчику.