Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Рулеты из огурцов с яичным салатом

19 ноября 2014 14:20 · https://open-cook.ru/recipes/rulety-iz-ogurtsov-s-yaichnym-salatom



Это очень легкая и простая в приготовлении **закуска**. Много лет назад мой папа впервые приготовил яичный салат с сыром и чесноком, с тех пор я эту штуку очень люблю. Ну а в этом году решила поизвращаться и сделать вот такие маленькие **рулетики**, т.е. просто завернуть салат в огуречные слайсы. Поучилось, кстати, не только вкусно, но и нарядно.

Примерно на 12-18 штук, здесь все зависит от толщины огурца:

- 1 длинный огурец
- 1 яйцо, сваренное вкрутую
- 1 зубчик чеснока

- 30 гр сыра (я использовала гауду)
- 1-2 ч.л. сметаны или майонеза
- соль по вкусу
- 1 веточка петрушки или укропа

Для салата сыр натереть на мелкой терке, яйцо мелко нарезать или тоже натереть. Смешать в миске сыр, яйцо, чеснок натертый на мелкой терке или пропущенный через чеснокодавку, соль и сметану/майонез.



С помощью овощечистки сделать из огурца тонкие и длинные полоски.



Если огуречные ленты слишком длинные, то разрезать их пополам.

На конец одной ленты положить чайную ложку яичного салата, удобнее будет, если сформируете кнели чайными ложками.



Свернуть рулетом и поставить на блюдо или тарелку.



С зеленью можно поступить как вам угодно, можно измельчить и добавить в яичный салат, или украсить листья петрушки или укропа готовые рулетики.



Рулеты эти очень хорошо сохраняют форму и добавляет свежий вкус с яично-сырному салату.



Приятного аппетита!

Комментарии: 3

вера # 10:39 16.12.2014

класно

аделина # 19:08 8.11.2015

мне нравится рецепт

Гость # 09:17 3.02.2017

хороший рицепт