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

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

Рулеты из огурцов с творожным сыром, вялеными томатами и базиликом

8 декабря 2014 11:28 · https://open-cook.ru/recipes/rulety-iz-ogurtsov-s-tvorozhnym-syrom-vyalenymi-tomatami-i-bazilikom



В этом году мы подсели на рулеты из огурцов. Если в прошлый раз я готовила рулеты из огурцов с яичным салатом, то для встречи моих подруг-кулинарок для начинки взяла творожный сыр, вяленые томаты и свежий базилик. Получился очень вкусный, легкий и праздничный вариант **закуски**. Рецепт таких **рулетиков** простой и незамысловатый и времени отнимает совсем чуть-чуть.

Примерно 7-10 штук:

- 1 длинный огурец (не сильно толстый)
- 150-200 гр творожного сыра
- 6-9 вяленых томатов
- 2 веточки базилика
- можно добавить несколько капель оливкового масла

С помощью овощечистки нарезать огурец на длинные и тонкие слайсы.



(Фото Виктории Смелковой)

Отложить их в сторону.



(Фото Виктории Смелковой)

Томаты нарезать маленьким кубиком, а листья базилика измельчить. Смешать томаты, базилик и творожный сыр в миске.



(Фото Виктории Смелковой)

На каждый слайс огурца выложить чайную ложку сырно-томатно-базиликовой массы и размазать по всей поверхности. Можно сбрызнуть парой капель оливкового масла.



(Фото Виктории Смелковой)

Свернуть рулет.



(Фото Виктории Смелковой)

Также поступить с остальными огуречными ломтиками. Готовые рулеты выложить на красивое блюдо, которое можно чуть-чуть присыпать паприкой, например.



(Фото Виктории Смелковой)

Эти рулетики обладают свежим и удивительным вкусом, но не тяжелы для желудка. Их можно подать и на общий праздничный стол и в качестве фуршетной закуски. рулеты можно положить на бок и проткнуть шпажкой, чтобы было удобно брать.



(Фото Виктории Смелковой)

Приятного аппетита!