

Рулетики из лаваша с фаршем в духовке

Добавил(а) Оля

10.11.20 09:47 - Последнее обновление 10.11.20 17:55

Рулетики из лаваша с фаршем в духовке приготовить блюда из лаваша. Сегодня предлагаю Вашему вниманию



Продукты

Рулетики из лаваша с фаршем в духовке

Добавил(а) Оля

10.11.20 09:47 - Последнее обновление 10.11.20 17:55

- Фарш - 800 гр., лук - 3 шт, лаваш - 2 уп., яйца - 6 шт, сыр - 150 гр., молоко - 200 мл., зелень, соль, перец



Фарш и лук обжариваем до готовности. Солим, перчим.



В фарш добавляем рубленую зелень.

Рулетики из лаваша с фаршем в духовке

Добавил(а) Оля

10.11.20 09:47 - Последнее обновление 10.11.20 17:55



Лаваш нарезаем по размеру формы для запекания. Формируем рулетики с фаршем.



Выкладываем рулетики в форму для запекания. У меня получилось 16 рулетиков, которые я уло

Рулетики из лаваша с фаршем в духовке

Добавил(а) Оля

10.11.20 09:47 - Последнее обновление 10.11.20 17:55



Соединяем яйца, молоко, сыр натёртый на тёрке, соль. Перемешиваем.



Заливаем полученной смесью рулетики.

Рулетики из лаваша с фаршем в духовке

Добавил(а) Оля

10.11.20 09:47 - Последнее обновление 10.11.20 17:55



Запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.



Приятного аппетита!!!