



СЫРНЫЕ ФАНТАЗИИ

По мотивам мультфильма «Рататуй»

Лукенчук Ирина Дмитриевна
Студентка группы БИИ-172

У вас гости на пороге, или уже томятся в ожидании праздничного ужина? Подайте им красивые и изобретательно сделанные закуски, чтобы не скучали. Нет, конечно, все эти продукты можно подать и отдельно, просто нарезав и выложив на тарелку, но, поверьте, вы не потратите больше времени на приготовление, зато восторгов, обсуждения и похвалы - получите очень много.



Трем в миску 200 грамм твердого сыра, 200 грамм крабовых палочек, добавляем 5 яиц, 150 грамм майонеза, 5 столовых ложек муки, каплю молока, чтобы получилась консистенция густой сметаны. На противень выложите рукав для запекания (разрежьте его, чтобы свешивалось по краям), смажьте растительным маслом - вылейте на него смесь и в духовку на 5-10 минут (следите, готовится очень быстро, пойдут сверху пузыри, доставайте). Пока делается основа, включите фантазию - внутрь можете положить что угодно - сыр, перетертый с чесноком, фарш с зеленью, вареные яйца, маслины и т.д. Достаете вашу массу, выкладываете сверху "замазку" и сворачиваете рулет. Оставляете до полного остывания. Если кладете фарш, то поставьте в духовку еще минут на 10.



Должна получиться вот такая вкуснятина

