

Рулетики из лаваша с начинкой!

Ингредиенты

- лаваш армянский 1 штука
- лосось слабосоленый 200 грамм
- сыр плавленый 100 грамм
- лимоны 2 штуки
- зелень петрушки рубленая 2 ст.л

Способ приготовления рецепта рулетики из лаваша с начинкой!

- Смешайте тертый сыр (сыра лучше брать побольше) с мелко нарезанной зеленью. Разложите лаваш на доске, намажьте сырной массой, затем распределите ломтики лосося. Сверните в рулет, оберните пищевой пленкой, положите рулет в холодильник на 30 минут. Перед подачей разрежьте и выложите на листья салата, оформите ломтиками лимона и зеленью. Прекрасная закуска для вашего стола!