

Рецепт: Рулеты из телятины с моцареллой

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Хороший рецепт мясного блюда, которое отлично впишется как на праздничном столе, так и в роли великолепного ужина. Рулеты получаются очень нежными и сочными. Рулеты из телятины с моцареллой – это то беспрюигрышное блюдо, которому однозначно должно быть

выделено отдельное место в вашей поварской книге.

Ингредиенты:

8 маленьких, очень тонких шницелей из телятины (по 80 г)
3 стол. ложки оливкового масла
соль
молотый черный перец
4 ломтика ветчины
2 зубчика чеснока
150 г сыра моцарелла
по 2 чайн. ложки рубленого розмарина и тимьяна
16 листьев шалфея
2 стол. ложки сливочного масла

Способ приготовления:

Шаг 1:

Шницели вымыть, обсушить и смазать 2 стол. ложками оливкового масла. Слегка отбить. Посолить и поперчить.

Шаг 2:

Ломтики ветчины разрезать пополам, а моцареллу нарезать тонкой соломкой. Чеснок очистить и мелко порубить.

Шаг 3:

Выложить на шницели ветчину, моцареллу, чеснок, зелень и по 2 листочка шалфея. Свернуть и скрепить деревянной палочкой.

Шаг 4:

Разогреть сливочное и оставшееся оливковое масло, жарить рулеты со всех сторон 8-10 мин.

Совет: Очень вкусно подавать с домашним томатным соусом или сальсой. Приготовить ее не сложно – Читать «Разноцветная томатная сальса»

Рулеты из телятины с моцареллой готовы.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**