



„Есенни“ рулца на фурна с пуешко и зеленчуци

⌚ 35—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Чушки
100 g	Моркови
50 g	Лук
150 g	Прясно зеле
150 g	Пуешко месо, мляно
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
½ ч.л.	♦ Пушен червен пипер, млян
1 с.л.	Соев сос
1 с.л.	Сусамово олио
4-6 бр.	Кори за баница
1 бр.	Яйце

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Настържете морковите и нарежете останалите зеленчуци на тънки лентички. Сложете ги в купа заедно с пуешката кайма, подправките, соевия сос и сусамово олио. Разбъркайте добре.
- 2 Нарежете корите на четири квадрата, а след това всеки – на триъгълник. Разбийте яйцето в купа. Поставете по 1-2 с.л. от плънката в основата на триъгълника, намажете краищата с разбито яйце. Сгънете двата края и основата навътре, и навийте на руло към върха. Повторете докато свърши плънката.
- 3 Прехвърлете рулцата в тава, покрита с хартия за печене. Намажете ги с малко олио и поръсете със сусам по желание. Опечете във фурната за 20-30 минути.

