

Овощные рулетики

30—40 Мин.

Способ приготовления

1. Нарежьте зеленый лук тонкими кольцами и мелко нарежьте петрушку. Затем смешайте в миске свежую зелень со сливочным сыром. Приправьте овощи солью и перцем, добавьте приправу Средиземноморская кухня.
2. Помойте шпинат и обсушите. Редис и огурец вымойте и нарежьте тонкими ломтиками. Морковь очистите и натрите на терке. Фету нарежьте кубиками, а перец – тонкими полосками.
3. Разложите тортильи и смажьте сливочно-сырной смесью из трав. Разложите шпинат, овощи и фету посередине.
4. Теперь закрутите рулеты: загните нижний и верхний края на начинку. Затем сверните рулет, начиная с одной стороны, чтобы начинка оказалась внутри. Разрежьте их пополам.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 пучок	Петрушка
300 г	Сливочный сыр
100 г	Беби-шпинат
4 шт.	Редис
1 шт.	Огурец
2 шт.	Болгарский перец
2 шт.	Морковь
1 шт.	Зеленый лук
1 шт.	Фета
1 щепотка	Гималайская соль поваренная с йодом
1 щепотка	Перец черный молотый
1 ч.л.	Приправа Средиземноморская кухня
8 шт.	Тортилья