



# 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                              |

