

Закусочный рулетик для гостей



1 упаковка готового слоёного бездрожжевого теста (450 г), 400 г мясного фарша, 1 яйцо, зелёный лук, 4 ст. ложки тёртого твёрдого сыра, 2 ст. ложки сметаны, соль, черный молотый перец.

Кроме того: 1-2 ст. ложки сливок, кунжутные семечки.

Размороженное слоёное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 3-5 мм. Фарш перемешать с нарезанным колечками зелёным луком, солью, молотым перцем, яйцом, сыром и сметаной.

Разложить на пласт теста ровным слоем начинку, края пласта со всех сторон загнуть на 2-3 см к середине и свернуть в рулет. Уложить рулет на противень, поверхность рулета смазать сливками и посыпать кунжутными семечками. Выпекать при 200° около 25-35 минут.