

# Рулетики «Тулунские»

**500 г свинины, 1 ст. ложка томатной пасты, 1 ст. ложка сметаны, 0,5 головки чеснока, 100 г жира, соль, черный молотый перец, зелень.**

Свинину нарезать ломтиками, отбить, посолить и поперчить. Обжарить томат-пасту, добавить мелко нарубленный чеснок, сметану и зелень.

Полученной массой смазать кусочки свинины, свернуть их рулетиками, обжарить и поставить в горячую духовку. Запечь до готовности.

*Надежда БЛИЗНЮК, г. Тулун*