

Рулет с зелёным яйцом и луком

700-800 г муки, 30-50 г свежих дрожжей, 0,5 л молока, 250 г сливочного маргарина, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла, щепотка соли.

Для начинки: *3 сваренных вкрутую яйца, 1 сырое яйцо, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, соль, черный молотый перец.*

Для смазывания поверхности рулета: *1 желток, 1 ст. ложка тмина.*

Приготовить тесто. Раскатать его в виде прямоугольного пласта толщиной 1 см. Смазать растопленным маслом, посыпать рубленными яйцами, смешанными с мелко нарезанным зеленым луком и сырым яйцом. Поперчить и посолить по вкусу, после чего завернуть рулетом.

Рулет оставить для расстойки на 7-10 минут, затем сверху и с боков наколоть вилкой, смазать желтком. Посыпать тмином.

Выпекать при температуре 180-200° до готовности.