Сырные рулетики с болгарским перцем

500 г сыра, 1 большой стручок сладкого перца (красный или зеленый), немного укропа и петрушки, 1 головка репчатого лука.

Сыр расплавить на водяной бане, выложить на доску, дать немного остыть и быстро раскатать в пласт.

Выложить на поверхность сырного пласта мелко нарезанный перец (обжаренный), смешанный с нарезанным укропом и измельчённой луковицей.

Скатать рулет, завернуть в целлофан и поставить в холодильник.

После охлаждения нарезать ломтиками1-1.5 сми выложить на тарелку. Украсить свежей зеленью. Посмотришь на сырные рулетики и сглотнешь слюну – как просятся они в рот!