Каннелони с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля
18.02.10 14:55 - Последнее обновление 03.08.10 04:03





Продукты для рецепта

- Ветчина - 100 гр.
- Яйца - 4 шт.
- Шампиньоны - 100 гр.
- Огурцы маринованные - 2 шт.

- Укроп, лук, майонез
- Время приготовления 20 мин.



Грибы и лук.

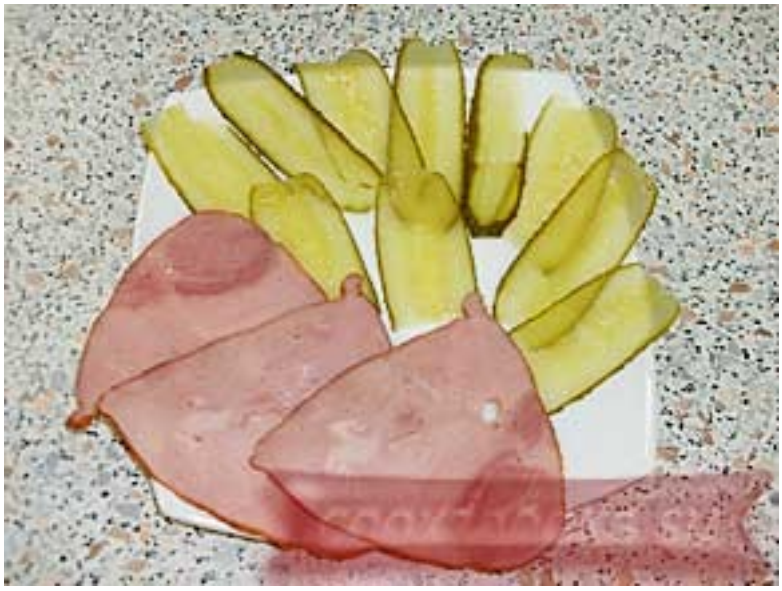
Шампиньоны и лук нарезаем кубиками, обжариваем на растительном масле.



Яйца.

2 яйца взбиваем, немного солим, жарим в виде блина.

Так как у нас 4 яйца, делаем 2 блина.



Ветчина и огурцы.

Ветчину и огурцы нарезаем очень тонкими пластами.



Соус.

Майонез смешиваем с чесноком.

Кто не любит чеснок, можно использовать чистый майонез.



Каннелони с ветчиной и грибами.

На яичный блин выкладываем огурчики.



Каннелони с ветчиной и грибами.

На огурчики кладём ветчину и смазываем соусом.



Каннелони с ветчиной и грибами.

Сверху выкладываем грибы обжаренные с луком.



Каннелони с ветчиной и грибами.

Сворачиваем в рулет и нарезаем. Украшаем зеленью.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}