

# Мясной рулет «Минутка»

# Ингредиенты для мясного рулета "Минутка":

- \* Фарш мясной
- \* Сыр твердый
- \* Яйцо куриное
- \* Чеснок
- \* Соль
- \* Перец черный
- \* Молоко
- \* Мука пшеничная



В фарш добавляем соль, перец, измельченный чеснок и яйцо. Все хорошо перемешать.  
Затем выложим фарш на пищевую пленку тонким слоем



Фарш посыпаем натертым сыром, отступая немного от края.  
Слегка прихлопываем ладошкой сыр, что бы он немного прилип.



При помощи пленки фарш  
сворачиваем в рулет.



Рулет заворачиваем в эту же пленку и убираем в морозильную камеру на 3-4 часа.  
Когда покажется что мяса уже готово, достаем.  
Затем даем остынуть 5-10 минут



Пока рулетостывает, делаем кляр. Берем яйцо, молоко и муку, по желанию можно посолить. Должно получиться по виду густой сметаны.



# Нарезаем рулет кусочками





Каждый кусочек обмакиваем в  
кляре.



Берем кусочек вилочкой и кладем прямо с тестом на горячую сковородку.



Обжариваем с двух сторон, на среднем  
огне, до корочки.



Приятного аппетита!

