

Руло от тиквички с крема сирене

Време за приготвяне: 50 мин.

Нужните продукти:

2 средно големи тиквички
100 г крема сирене
200 г майонеза
2 яйца
5-6 скилидки чесън
6-7 с.л. брашно
200 г кисело мляко
1/2 ч.л. сода
сол
черен пипер
кимсион
5-6 печени чушки
1/2 връзка копър



Начин на приготвяне:

Тиквичките се настъргват, посоляват се и се отцеждат от водата. Към тях се добавят нарязани на ситно копър и чесън, яйцата, киселото мляко, содата и брашното и се разбърква. Овкусява се със сол, кимион и черен пипер. Получава се смес подобна на тази за кюфтета от тиквички.

В тава, покрита с хартия за печене, се изсипва сместа. Пече се на 150 градуса за около 20 минути или докато блатът добие златист вид. Крема сиренето, майонезата, ситно нарязан чесън и копър се разбъркват хубаво в купа. Плънката се намазва върху блата. Отгоре се нареждат печените чушки. Навива се на руло и се слага в хладилник. Сервира се студено и е идеално предястие.

Руло от тиквички с крема сирене
"Бързо, лесно, вкусно" - 23.11.2017

