

Рулет из китайской капусты с сыром и сладким перцем

Автор: Мухаббат

26.01.2012 08:40 - Обновлено 26.01.2012 09:00



Необычный, пикантный и вкусный рулет. Прекрасная альтернатива салату.

Рулет из китайской капусты с сыром и сладким перцем

Автор: Мухаббат

26.01.2012 08:40 - Обновлено 26.01.2012 09:00

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 небольшой кочан китайской капусты

150 гр. творожного сыра «Альметте»

100 гр. сыра «Фетакса»

1 сладкий болгарский перец (лучше красного или оранжевого цвета)

1-2 зубчика чеснока

несколько веточек петрушки (можно любой другой зелени)

чёрный молотый перец (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рулет из китайской капусты с сыром и сладким перцем

Автор: Мухаббат

26.01.2012 08:40 - Обновлено 26.01.2012 09:00

Перец вымыть, разрезать пополам и удалить сердцевину. Мякоть порезать небольшими кубиками. Чеснок очистить и измельчить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Смешать творожный сыр с сыром «Фетакса», добавить перец, чесноком и зелень. Поперчить по желанию, попробовать на соль и при необходимости подсолить (я не солила, поскольку мне хватило соли в сыре).

Китайскую капусту вымыть, отрезать донце. Положить кочан на разделочную доску и движением от себя раскатать его примерно до середины так, чтобы не нарушить порядок листьев. Сердцевину кочана удалить и использовать для приготовления других блюд. На край листьев выложить горкой сырную начинку.

Разровнять поверхность и аккуратно свернуть листья в обратном порядке так, чтобы они вновь образовали кочан.

Очень плотно завернуть рулет в 2–3 слоя пищевой пленки и поставить в холодильник

Рулет из китайской капусты с сыром и сладким перцем

Автор: Мухаббат

26.01.2012 08:40 - Обновлено 26.01.2012 09:00

минимум на 1 час. Снять пленку, капусту нарезать ломтиками шириной примерно 1,5 см.

{jcomments on}