




Rulouri cu sunca si cascaval



 30 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Oua - 2 bucati
Faina - 100 de grame
Lapte - 100 de mililitri
Apa minerala - 5 linguri
Sare - 1 varf de cutit
Ulei de floarea soarelui - 3 linguri
Salata verde - 1 bucata
Branza topita - 8 felii
Sunca - 8 felii subtiri
Rosii cherry - 16 bucati
Otet balsamic - 2 linguri
Piper - 1 praf

Mod de preparare

1. Mixezi intr-un castron faina cu ouale, sarea, laptele si apa minerala. Lasi aluatul sa se odihneasca timp de 10 minute. Intre timp, desfaci salata in frunze. Speli si lasi la scurs rosioarele si salata. Intr-o tigaie cu diametrul de 26 cm unsa cu putin ulei, coci pe rand 4 clatite, pe care le scoti la racit in farfurii diferite.
2. Repartizezi pe cele 4 clatite ingredientele pentru umplutura, suprapunandu-le in urmatoarea ordine: foile de salata stropite cu otet balsamic diluat, feliile de sunca si branza topita, apoi rosiiile cirese sau sferturi de rosii. Rulezi strans clatitele, apoi le tai in 4 bucati.
3. Prinzi cate doua bucati pe un bat pentru frigaru. Le asezi pe farfurii si le presari cu sare si piper dupa gust.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>