



Интересная и вкусная закуска для пикника или просто вечеринки, а ещё такой закуской можно перекусить на работе.

Ингредиенты:

- слоеное тесто (готовое)
- бекон
- сыр
- кунжут (семена)
- горчица, кетчуп, майонез - на выбор
- зелень - по желанию

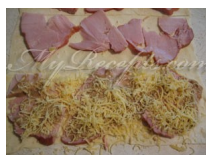
Приготовление:

Предварительно разогреть духовку.

Слоеное тесто разморозить как написано на упаковке. Бекон нарезать тонкими (по возможности) пластинами, чтобы можно их было скрутить в трубочку.



Тесто не раскатывать, примерно на 1/3 теста вдавить семена кунжута (на ту часть, которая будет сверху). Разложить бекон на тесте - не только на середине будущего рулета, а по всей поверхности.



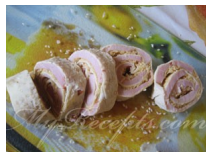
Сверху бекон смазать или горчицей, или томатным соусом, или кетчупом, или майонезом - любым соусом, чтобы рулетики не были сухими, посыпать сыром, натёртым на тёрке, зеленью (по желанию).



Свернуть рулет в 1,5-2 оборота - на свой вкус.



Нарезать кусочки 1-1,5 см, выложить на противень.



Рулетики можно смазать желтком с 1-2 ст.л. молока или маслом - в зависимости от вида слоеного теста.



Выпекать до готовности теста - 15-20 минут.



Очень удобно приготовить такие "улитки" с беконом непосредственно перед отъездом на пикник или шашлыки!

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}