



Рулет с мясным фаршем и тонким слоем теста в форме дракона. Очень вкусно и не так сложно, как может показаться на первый взгляд. Отличная праздничная закуска!

*Начинка может быть любой - просто мясо или мясо с грибами, или, как у меня, - мясо с сыром и орехами. Тесто можно использовать практически любое, у меня - дрожжевое. Количество ингредиентов зависит от размера дракона.*

### **Ингредиенты:**

#### *для начинки:*

- мясной фарш - 200-300г
- сыр - 100 г
- орехи грецкие
- лук репчатый - 1 шт. (маленькая)
- соль, перец - по вкусу

#### *для теста:*

- мука - 300 г
- дрожжи сухие - 1 ч.л.
- куриные яйца - 1 шт.
- соль - 1 ч.л.

- сахар - 1 ч.л.
- вода - 100-150 мл
  
- сливочное масло - 50-60 г

*кроме того:*

- яйцо для смазывания
- растительное масло - 1-2 ч.л.

### **Приготовление:**

*Дрожжи нужно использовать в соответствии с инструкцией на упаковке, у меня - дрожжи добавляются в муку, а затем уже вводят "мокрые" ингредиенты.*

Дрожжи соединить с мукой, добавить соль, сахар - перемешать. Добавить растопленное сливочное масло, яйцо, воду и замесить тесто. Оставить тесто в теплом месте на 20-30 минут, чтобы немного подошло.



В фарш добавить измельченный репчатый лук (или перекрутить его вместе с мясом через мясорубку), соль, перец.



Тесто разделить на 3 части, одна из которых должна быть больше остальных - для туловища дракона. Раскатать "туловище" в виде удлиненного овала (чтобы поместился на листе для выпечки).

Нарезать тесто на полоски шириной 1-1,5 см.



Выложить сверху фарш.



Затем сыр натертый на терку,



сверху посып.



Получившийся рулет нарезать на кусочки (можно нарезать даже утюгом), а не поперек, а по диагонали, сверху в рулет



выложить на противень и запекать в духовке при температуре 180-200 градусов (как на пирожки), в центр



добавить соль и перец (по вкусу) и запекать в духовке при температуре 180-200 градусов (как на пирожки), в центр



ре дваритальне развбретой вуха вровь 180-200 градусов - 30-40 минут (до



Такую праздничную закуску можно употреблять и в холодном, и в горячем виде.



[\[Proposition for the title\]](#) [\[loadposition pohogie-zakuski\]](#) [\[loadposition new\]](#)