



Рулеты из свёклы с маслинами и кедровыми орешками



Ингредиенты

◦ Маслины без косточки	1/2 банки (150г)
◦ Свекла в кубиках "На пару"	1 банка (300г)
◦ Лаваш	2 шт.
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Орехи кедровые	50 г
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Уксус бальзамический темный	3 ст. л.
◦ Лаваш	2 шт.
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Орехи кедровые	50 г
◦ Масло оливковое	3 ст. л.
◦ Уксус бальзамический темный	3 ст. л.

Способ приготовления:



30 мин



8 порции



219 ккал

1. Свёклу измельчите в блендере до однородной массы. Кедровые орехи прогрейте на сухой сковороде и остудите. Отложите немного орехов для украшения, остальные добавьте к свёкле вместе с бальзамическим уксусом, оливковым маслом, чесноком и маслинами. Быстро взбейте.

2. Распределите свекольную массу по лавашу, сверните рулет и разместите его на разделочной доске швом вниз.

3. Порежьте рулет по диагонали на кусочки шириной 5-6 см. При подаче украсьте обжаренными кедровыми орехами и порезанными маслинами.



Совет

Для того чтобы рулет не размок, после взбивания свёклы в однородную массу желательно отжать ложкой лишний сок и слить. Либо взять двойной лаваш.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>