



Рецепт плетенки с ветчиной и сыром

Решила поделиться с вами рецептом простого и необычного блюда, которым можно порадовать себя и близких)

Начинка

- Готовим обычный омлет: взбиваем яйца, солим и вливаем молоко, ветчину
- Жарим на среднем огне до готовности
В процессе приготовления желательно размешивать массу, чтобы получился скрэмбл

Подготовка основы

- Пласт слоеного бездрожжевого теста слегка раскатываем в прямоугольник
- Надрезаем тесто по краям справа и слева
Старайтесь формировать полосы равномерно с обеих сторон

Сборка

- В центре получившегося пласта выкладываем предварительно остуженный омлет
- Посыпаем массу натертым сыром

- Поочередно заворачиваем разрезанные края в косичку, аккуратно защипывая их в центре

Запекание

- Смазываем плетенку взбитым яйцом
- Посыпаем кунжутом
- Ставим блюдо в разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут

Подача

- Вытаскиваем плетенку из духовки, остужаем
 - Разрезаем на небольшие кусочки по диагонали
 - Раскладываем на тарелке, украшаем овощами/зеленью
- Для подачи можно выбрать любые продукты, которые вы сочтете подходящими*

Вот все и готово, можно наслаждаться прекрасным приемом пищи!

Создано с помощью онлайн сервиса Чек-лист | Эксперт: <https://checklists.expert>

как это убрать?