



Рецепт плетенки с ветчиной и сыром

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

1. Начинка

☐ **1.1** Готовим обычный омлет: взбиваем яйца, солим и вливаем молоко, ветчину

☐ **1.2** Жарим на среднем огне до готовности

В процессе приготовления желательно размешивать массу, чтобы получился скрэмбл

2. Подготовка основы

☐ **2.1** Пласт слоеного бездрожжевого теста слегка раскатываем в прямоугольник

☐ **2.2** Надрезаем тесто по краям справа и слева

Старайтесь формировать полосы равномерно с обеих сторон

3. Сборка

☐ **3.1** В центре получившегося пласта выкладываем предварительно остуженный омлет

☐ **3.2** Посыпаем массу натертым сыром

- ☐ **3.3** Поочередно заворачиваем разрезанные края в косичку, аккуратно зачищая их в центре

4. Запекание

- ☐ **4.1** Смазываем пленку взбитым яйцом
- ☐ **4.2** Посыпаем кунжутом
- ☐ **4.3** Ставим блюдо в разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут

5. Подача

- ☐ **5.1** Вытаскиваем пленку из духовки, охлаждаем
- ☐ **5.2** Разрезаем на небольшие кусочки по диагонали
- ☐ **5.3** 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?