

# Рулет из лаваша с творогом и ягодами



На 100 грамм:  
Калорийность: **78,49 ккал.**  
Белки: **6,9 г.**  
Жиры: **2,12 г.**  
Углеводы: **7,82 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/rulet-iz-lavasha-s-tvorogom-i-yagodami/>

## Ингредиенты:

- лаваш армянский (бездрожжевой)-1 шт (~125 гр)
- творог (в брикете)- 600 гр
- яйца- 2 шт
- ягоды (у меня предварительно размороженная клубника)-150 гр
- йогурт натуральный/сметана~50 гр
- сах.зам-по вкусу

## Приготовление:

Творог взбить с яйцами и сахзамом. Добавить нарезанную кусочками клубнику. Массу выложить на лаваш, оставив свободный край, свернуть рулетом. Смазать йогуртом. Положить на противень и выпекать 30 минут при температуре 180 градусов. Готовый рулет остудить. Готово!