

Рулетики с мягким творогом



На 100 грамм:
Калорийность: **121.88 ккал.**
Белки: **6.51 г.**
Жиры: **5.5 г.**
Углеводы: **12.28 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ruletiki-s-myagkim-tvorogom/>

Даже если вы готовите обычный семейный ужин, советуем не отказываться от закусок. Присмотритесь к простому рецепту рулетиков с мягким творогом, которые станут достойной альтернативой сложным закускам.

Ингредиенты:

- блины (из гречневой муки) 2-3 шт
- мягкий творог (или мягкий несоленый сыр) 300 г
- зеленый лук несколько перьев
- соль, перец по вкусу

Приготовление:

Взбить творог с солью и перцем.

Зеленый лук нарубить и добавить в творог. Перемешать.

На блинчики из гречневой муки, рецепт которых вы найдете здесь, равномерно распределить творожную начинку.

Свернуть блинчики в рулет и нарезать кружочками по 1,5-2 см.

Закрепить готовые рулетики шпажкой или зубочисткой и подавать.