Сырные палочки из лаваша

На 100 грамм:
Калорийность: **254,76 ккал.**
Белки: **12,71 г.**
Жиры: **14,03 г.**
Углеводы: **19,61 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/syrnye-palochki-iz-lavasha/

Ингредиенты:
- лаваш - 1 шт
- сыр плавленый - 2 шт
- яйца - 2 шт
- сливочное масло - 1 ст.л
- зубчик чеснока - 2 шт
- укроп - 5 г

Приготовление:
Нарезаем плавленые сырки тонкими полосками, яйца хорошо взбиваем.
Чеснок необходимо измельчить, а укроп мелко порубить. Лаваш разрежьте на полоски (длина 8-10см, ширина 10-12 см).
Затем берем полоску лаваша, кладем в нее по длине две полоски сыра, немного чеснока, сверху посыпаем зеленью и аккуратно сворачиваем полоску в рулет.
Полученные палочки обмакиваем в яйце и разжариваем на сливочном масле с обеих сторон до тех пор, пока они не обретут зажаристый золотистый цвет.
Подавать к столу с зеленью и сметаной.