Вкуснейший рулет с сельдью

На 100 грамм:
Калорийность: **140.67 ккал.**
Белки: **7.84 г.**
Жиры: **10.48 г.**
Углеводы: **3.48 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/vkusnejshij-rulet-s-seldyu/

Ингредиенты:
- лук
- сельдь
- 2-3 маринованных огурца
- сливочное масло
- яйца
- пищевая пленка

Приготовление:
Нарежем мелко лук.
Филируем и не крупно режем селедку. Двух крупных штук будет достаточно. Если сельдь пересолена, то лучше ее немного вымочить заранее в молоке или чае. У меня была отличнейшая селедка, крупная, малосольная, жирная.
Нарежем меленьким кубиком 2-3 маринованных огурчика. Что бы "крем" у рулета был нежным, я огурчики почистила от кожуры.
Приготовим яичное масло. Для этого собьем 200-250 г сливочного масла. Взбиваем как для крема на торт, до воздушности и побеления. Не пожалейте для этого 5-ти минут работы миксера.
Продолжая работать миксером смешиваем сливочное масло с натертыми яйцами, нарезанным маринованным огурчиком и добавим еще рубленного укропчика. Если сельдь малосольная, то и щепотку соли. Попробуйте какой нежный и вкусный получился "крем".
Его и на бутербродик утречком посыпав сверху зеленым лучком очень вкусно с зеленым чаем позавтракать.
Начинаем собирать рулет. Для этого нарежем зелень. Очень вкусна смесь из укропа, петрушки и зеленого лука.
Отрезаем и расстилаем на столе кусок пищевой пленки. Высыпаем на пленку нарезанную

зелень в форме квадрата или прямоугольника.
На зелень раскладываем вилкой или ложкой (кому как удобнее) нарезанное филе сельди.
И так же на сельдь раскладываем сверху "крем". Пытаться намазывать эту смесь нет смысла, так как кусочки сельди будут "прыгать" и расползаться со своего места.
Ну, а теперь нужно при помощи пленки аккуратно свернуть все в рулет. Спешить не нужно. Каждый виток стараемся завернуть по плотнее и по всей длине рулета через пленку выравниваем и прижимаем его рукой.
Затягиваем пленку по плотнее, закручиваем концы, что бы пленка не раскрывалась и отправляем его в таком виде в холодильник остывать не менее, чем на 4 часа. Я оставляю на ночь.
Вот рулет на следующий день готовый к нарезке. Хочу предупредить. Есть одно НО. Не знаю какое сливочное масло по консистенции в стране, где вы живете. У нас "нынешнее" слив. масло, не то, что "давешнее". Сплошная вода. И при нарезки рулета это масло не захочет резаться "как масло", а начнет крошиться. Поэтому я или даю рулету перед нарезкой полежать на столе минут 20, что бы масло слегка подтаяло, или нарезаю его окуная нож в стакан с горячей водой. Каждый отрезанный ломтик я сразу перекладываю на блюдо, в котором он будет подаваться. А затем до подачи на стол, отправляю нарезанный рулет в холодильник, что бы каждый кусочек хорошо остыл. Когда придет время накрывать на стол остается только достать рулет из холодильника и подать. За счет взбитого "крема" рулет очень нежный и вкусный и никого из любителей селедочки не оставил равнодушным.