

Закуски из лаваша 13 вариантов



Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/zakuski-iz-lavasha-13-variantov/>

Развернуть лаваш (тонкий), положить на него начинку и свернуть рулетиками или конвертиками. Дать пропитаться 30 минут.
Выложить на тарелку и украсить зеленью. Можно нарезать ломтиками.

Начинки для лаваша:

1. 1 упаковку крабовых палочек измельчить. Добавить зелень петрушки и укропа, чеснок и майонез по вкусу. Начинка не должна быть жидкой.
Добавить 100 г тертого сыра и перемешать.
2. 200 г творога смешать с чесноком, зеленью укропа. Добавить майонез, перемешать.
3. 200 г адыгейского сыра размять руками до крошки. Добавить 100 г корейской моркови, зелень петрушки и майонез.

4. Банку рыбных консервов в масле размять. Добавить 200 г тертого сыра, зелень укропа и майонез.
5. 300 г филе соленой сельди измельчить. Добавить петрушку и укроп, 3 вареных яйца, 2 вареные моркови, натертые на терке. Добавить майонез и перемешать.
6. 200 г ветчины натереть на крупной терке, добавить 100 г тертого сыра, чеснок, укроп и майонез по вкусу.
7. 200 г ветчины и 100 г сыра натереть на терке. Добавить 100 г корейской моркови, укроп и майонез.
8. 3 соленых огурца натереть на крупной терке, 300 г жаренного или копченого мяса курицы мелко нарезать, 1 болгарский перец и 2 луковицы очень мелко нарезать и спассеровать. Все перемешать, добавить 2 свежих помидора и майонез.
9. 100 г тертого сыра соединить с 200 г обжаренного фарша, чесноком, 1 банкой белой фасоли, 1 болгарским перцем и майонезом.
10. 200 г сыра натереть на терке. Добавить соль, майонез и много зелени кинзы, укропа и петрушки.
11. 1 луковицу спассеровать на растительном масле и смешать с 1 вареным яйцом, 2 вареными морковками, 2 плавлеными сырками (на терке), майонезом и зеленью.
12. 1 свежую морковь и 2 свежих огурца натереть на терке. Добавить 2 помидора, 2 яйца, чеснок, измельченные грецкие орехи, петрушку, укроп, майонез.
13. 200 г творога смешать с 20 г тертого сыра, чесноком, майонезом и зеленью петрушки и укропа