**Рецепт рулета из лаваша с крабовыми палочками, яйцом и сыром**

**Ингредиенты**

Лаваш тонкий – 2 листа

Крабовые палочки – 200 г

Твёрдый сыр – 200 г

Яйца крупные – 4 шт.

Майонез (сметана) – 100 г

Чеснок – 3 зубчика

Зелень (укроп) – пучок

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить рулет из лаваша с крабовыми палочками, яйцом и сыром? Подготовим ингредиенты. Крабовые палочки лучше слегка подморозить.

**Шаг 2**

Яйца отвариваем в подсоленной воде 10-12 минут, затем охлаждаем и очищаем. Натираем на крупной тёрке.

**Шаг 3**

Твёрдый сыр также натираем на крупной стороне тёрки.

**Шаг 4**

Крабовые палочки, которые мы заранее подморозили, снова натираем на крупной стороне тёрки.

**Шаг 5**

**Теперь сделаем ароматный майонез для пропитки лаваша.** Укроп моем, обсушиваем бумажными полотенцами, удаляем стебли и измельчаем.

**Шаг 6**

3 очищенных зубчика чеснока мелко рубим ножом или пропускаем через чесночный пресс.

**Шаг 7**

Отправляем измельчённые укроп и чеснок в майонез и перемешиваем. Майонез можно заменить сметаной или смешать с ней в любой пропорции.

**Шаг 8**

Раскладываем первый лист лаваша и равномерно распределяем по нему 2-3 столовые ложки майонеза, включая края.

**Шаг 9**

Затем по всей площади выкладываем натёртые крабовые палочки и тёртый сыр.

**Шаг 10**

Сверху укладываем второй лист лаваша, смазываем его оставшимся майонезным соусом и равномерно распределяем натёртые яйца.

**Шаг 11**

Далее лаваш плотно сворачиваем в рулет.

**Шаг 12**

Заворачиваем в пищевую плёнку и отправляем в холодильник минимум на один час, чтобы всё пропиталось.

**Шаг 13**

Затем достаём и разворачиваем. Готовый рулет из лаваша с крабовыми палочками, яйцом и сыром аккуратно нарезаем острым ножом на порционные кусочки, выкладываем на красивое блюдо и подаём к столу.

**Шаг 14**

Рулетики из лаваша получились очень вкусные и ароматные, хорошо пропитались соусом и будут очень красиво смотреться на праздничном столе.

Приятного аппетита!