**Рецепт рулетов из лаваша с творогом и зеленью в духовке**

**Ингредиенты**

Тонкий армянский лаваш - 1 упаковка 3 листа (300 г)

Творог - 800 г

Яйца - 3 шт.

Сметана - 100 г

Сливочное масло - 30 г

Кунжутные семечки - 1 ст. л.

Соль, перец - по вкусу

Зелень (лук, укроп) – небольшой пучок

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить рулеты из лаваша с творогом и зеленью в духовке? Подготовим ингредиенты. Сливочное масло оставляем при комнатой температуре для размягчения.

**Шаг 2**

Зелёный лук моем и нарезаем небольшими колечками.

**Шаг 3**

Укроп также моем, удаляем стебли и мелко нарезаем.

**Шаг 4**

Соединяем в глубокой миске творог, зелёный лук, укроп и 1 яйцо. Солим и перчим по вкусу, хорошо перемешиваем.

**Шаг 5**

Смазываем лист лаваша мягким сливочным маслом при помощи силиконовой лопатки.

**Шаг 6**

Выкладываем сверху творожную массу с зеленью.

**Шаг 7**

Сворачиваем всё плотно в рулет.

**Шаг 8**

Разрезаем рулеты на порционные кусочки удобного размера острым ножом.

**Шаг 9**

Укладываем рулетики из лаваша в форму для запекания.

**Шаг 10**

**Приготовим заливку.** В миску со сметаной вбиваем 2 яйца и хорошо перемешиваем.

**Шаг 11**

Поливаем рулетики сметанной заливкой, а сверху посыпаем кунжутными семечками.

**Шаг 12**

Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 20 минут и запекаем до румяной корочки.

**Шаг 13**

Рулеты из лаваша получились очень вкусные, ароматные, румяные, с аппетитной корочкой. Делались просто, а готовились быстро. Такая закуска из лаваша с творогом и зеленью в духовке хороша как в горячем, так и в холодном виде.

Приятного аппетита!