**Рецепт рулетиков из крабовых палочек с начинкой**

**Ингредиенты**

Крабовые палочки – 10 шт. (200 г)

Яйца – 3 шт.

Майонез – 80-100 г

Твёрдый сыр – 100 г

Чеснок – 2 зубчика

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить рулетики из крабовых палочек с начинкой? Подготовим продукты. Крабовые палочки для рулетиков лучше взять сочные, чтобы их можно было легко развернуть.

**Шаг 2**

Если крабовые палочки суховаты, опускаем их в кипяток и бланшируем 2 минуты, так они легко разворачиваются, не рвутся, станут сочнее и вкуснее.

**Шаг 3**

Яйца для рулетиков отвариваем в подсоленной воде 8-10 минут и охлаждаем. Чисти их и отделяем белок от желтка.

**Шаг 4**

**Теперь приготовим начинку для рулетиков из крабовых палочек.** На мелкой тёрке натираем желток, твёрдый сыр и 2 зубчика чеснока.

**Шаг 5**

Добавляем майонез и хорошо перемешиваем. Начинка готова.

**Шаг 6**

Аккуратно разворачиваем каждую крабовую палочку и смазываем приготовленной начинкой, нанося её десертным ножом и тонко распределяя по всей площади.

**Шаг 7**

Сворачиваем в рулетики.

**Шаг 8**

Белки яиц натираем на крупной тёрке.

**Шаг 9**

Слегка смазываем рулетики майонезом сверху и посыпаем натёртым белком.

**Шаг 10**

Готовые рулетики из крабовых палочек с начинкой из сыра, яиц и чеснока получились очень вкусные, нежные и ароматные, очень красиво смотрятся на праздничном столе.

Приятного аппетита!