# РУЛЕТ ІЗ КУРКИ З ГРИБАМИ

*Куряче філе – 1,5 кг;*
*печериці – 300 г;*
*твердий сир – 100 г;*
*подрібнені волоські горіхи – 50 г;*
*вершкове масло – 100 г;*
*чорний мелений перець, майонез, сіль – за смаком.*

Філе відбити, посолити, поперчити, змастити майонезом і відставити на 30 хвилин.

Гриби нарізати й обсмажити. Сир натерти.

На філе викласти гриби, волоські горіхи, сир, посолити.

Згорнути м'ясо в рулет і перев'язати ниткою.

Обсмажити рулет спочатку на змащеній олією сковороді до утворення рум'яної скоринки, а потім загорнути у фольгу, викласти на деко і запікати при температурі 180 °С до готовності.

# РУЛЕТ «УЛЮБЛЕНИЙ»

*Куряче філе – 500 г;*
*майонез – 2 ст. ложки;*
*часник – 2 зубчики;*
*нарізана петрушка – 2 ст. ложки;*
*бекон – 2-3 смужки;*
*твердий сир – 100 г;*
*олія – 1 ст. ложка;*
*сіль, чорний мелений перець – за смаком.*

Філе надрізати, щоб розкрити в тонкий пласт, відбити. Викласти на фольгу, змащену олією.

Майонез змішати з пропущеним через прес часником і зеленню. На сковороді підрум'янити дрібно нарізаний бекон. Сир натерти.

Пласт філе посолити, поперчити і змастити підготовленим майонезом, викласти на нього тертий сир і бекон. Згорнути в рулет, туго обгорнути фольгою.

Викласти рулет на деко, поставити в розігріту до 180 °С духовку і запікати 30–40 хвилин.

# РУЛЕТ ЗІ СВИНИНИ З ЯЙЦЕМ

*Свинина (м'якоть) – 500 г;*
*варені яйця – 5 шт.;*
*спеції – за смаком;*
*лавровий лист – 2 шт.;*
*зелень – за смаком;*
*чорний мелений перець – за смаком;*
*сіль – за смаком.*

*На середньому вогні м'ясо запікають із розрахунку 15–25 хвилин (залежно від виду м'яса) на кожні 500 г для середньої підсмаженості. Найдовше запікаються яловичина і баранина, наступна — свинина, а вже потім телятина.*

Шматок свинини вимити, надрізати, розгорнути і викласти на робочу поверхню.

Посолити, поперчити і відбити так, щоби м'ясо було не дуже тонким.

Зелень ретельно вимити, обсушити і нарізати.

Посипати підготовлене м'ясо спеціями, викласти нарізану зелень та почищені варені яйця.

Акуратно згорнути м'ясо в рулет і перетягнути кулінарною ниткою.

Викласти у форму для запікання, влити трохи води, покласти у воду лавровий лист і поставити в нагріту до 180 °С духовку.

Запікати до готовності.

Дати рулету охолонути, видалити нитку і викласти на блюдо, нарізавши на порційні шматочки.

# Рулет із індички

*Філе індички – 4 шт.;*
*твердий сир – 200 г;*
*шинка – 200 г; олія – 2 ст. ложки;*
*майоран – 2 гілочки;*
*чорний мелений перець – за смаком;*
*сіль – за смаком.*

Філе надрізати, розгорнути і відбити. Шинку і сир нарізати тонкими скибочками. На харчовій плівці розкласти філе внакладку, посолити і поперчити. Посипати філе дрібно нарізаним майораном, потім викласти шар шинки, а зверху – шар сиру. Згорнути рулетом і перев'язати ниткою.

Деко змастити олією, викласти на нього підготовлений рулет, поставити в розігріту до 180 °С духовку і запікати 30 хвилин.

Готовий рулет вийняти, полити соком, що виділився, і запікати ще 20 хвилин. Потім знову полити рулет соком і запікати останні 20 хвилин.

# Рулети «Гострі»

*Свинина (м'якоть) – 1 кг;*
*печериці – 400 г;*
*зелений болгарський перець – 1 шт.;*
*перець чилі – за смаком;*
*цибуля – 2 шт.;*
*твердий сир – 100 г;*
*зелень – за смаком;*
*чорний мелений перець, сіль – за смаком.*

Гриби із цибулею почистити, дрібно нарізати й обсмажити, посолити, поперчити. М'ясо нарізати на пластини, відбити кухонним молотком, натерти сіллю і перцем. Гриби із цибулею змішати з тертим сиром, подрібненою зеленню і нарізаними перцями. На м'ясо викласти начинку і згорнути рулетики, перев'язавши їх ниткою. Деко змастити олією, викласти на нього підготовлені рулети, поставити в розігріту до 180 °С духовку і запікати 30 хвилин. Потім вийняти, полити соком, що виділився, і запікати до готовності.

# Рулети з шинки

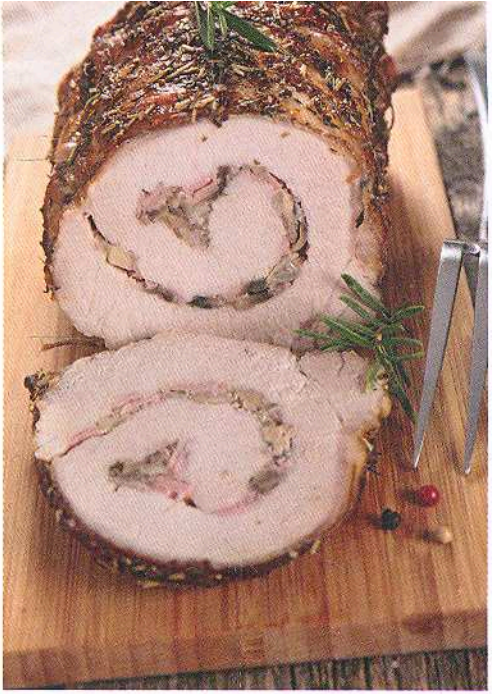
*Шинка – 200 г;*
*груша – 1 шт.;*
*плавлений сир – 2 шт.;*
*сіль, чорний мелений перець – за смаком;*
*яйця – 2 шт.;*
*мінеральна вода – 0,25 склянки;*
*борошно – 2 ст. ложки;*
*крохмаль – 2 ст. ложки.*

Грушу очистити, м'якоть натерти на тертці разом із сиром, посолити, поперчити і перемішати.

Шинку нарізати тонкими скибочками, на середину кожного покласти по 1 ст. ложці начинки, згорнути рулетики.

Для кляру яйця змішати з мінеральною водою, додати борошно, крохмаль і сіль, перемішати.

Рулетики вмочити в кляр, обсмажити в олії до золотистого кольору, викласти на серветку, щоб вбралася зайва олія.



# Рулет зі свинини

*Свинина (пашина) – 1,5 кг;*
*сіль – 1 ст. ложка;*
*часник – 5-6 зубчиків;*
*чорний перець горошком – за смаком;*
*червоний перець пластівцями – за смаком;*
*орегано (сушений) – 0,5 ч. ложки.*

М'ясо розрізати вздовж, не дорізаючи до кінця, розгорнути і розкласти на робочій поверхні.

Подрібнений часник змішати із сіллю, розтерти, додати мелений перець та орегано. Натерти цією сумішшю м'ясо.

Скрутити пласт у щільний рулет, обмотати його шпагатом. Загорнути виріб у фольгу, складену в три шари, і помістити на деко з решіткою.

Запікати в духовці при 200 °С протягом 2 годин.

Потім дістати рулет із духовки, розгорнути фольгу, змастити поверхню рулету соком, що виділився, і прибрати назад у духовку на 20-30 хвилин.