



Рецепт приготовления рулетиков калифорнийских

Время приготовления: 25 минут

Ингредиенты:

- 250 г рубленого мяса,
- 100 г копченой корейки (грудинки),
- 100 г колбасы,
- 2 зубка чеснока,
- 2 яйца,
- 2 ст. ложки изюма,
- по 1ст. ложке сыра и муки,
- соль,
- перец,
- 3 ст. ложки оливкового масла.

Грудинку и колбасу нарезать кубиками, положить в мясо, хорошо перемешать с яйцами, чесноком, сыром и приправами. Разделить на 8 колбасок и обжарить на горячем жире в течение 5—8 мин. Подавать с острым соусом.