



## Рецепт приготовления рулетиков по-сицилийски

**Время приготовления: 30 минут**

### **Ингредиенты:**

- 250 г рубленого мяса,
- 1 яйцо,
- 50 г белого хлеба,
- 150 г копченой грудинки (корейки),
- 50 г тертого сыра,
  
- перец черный и красный молотый,
  
- соль,
  
- 2 ст. ложки панировочных сухарей,
  
- 3 ст. ложки растительного масла или маргарина для жаренья.

Из мяса, яйца, хлеба и нарезанной мелкими кубиками корейки (грудинки) приготовить фарш. Заправить солью, черным и красным перцем. Разделать фарш в виде колбасок, обвалить в сухарях, смешанных с тертым сыром, жарить на разогретом масле со всех сторон. Подавать с макаронами и острым томатным соусом.