

Рулетики из слоеного теста с грибами терияки

Общее время **30 мин** 10 мин Время подготовки 20 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

1 800 кДж / 430 ккал

Жиры: **28 г** Белки: **8 г**

Углеводы: **35 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

200 г	шампиньонов
60 г	лука
20 мл	рапсового масла
40 мл	<u>маринада Терияки Kikkoman</u>
200 г	слоеного теста
1	яичный желток для смазывания
60 г	майонеза
2 ст. л.	свежего укропа, нарезанного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

200 г шампиньонов - **60 г** лука - **20 мл** рапсового масла - **40 мл** маринада Терияки Kikkoman
Нарежьте грибы и лук, затем обжарьте на рапсовом масле. Добавьте маринад Терияки Kikkoman и готовьте, пока большая часть жидкости не испарится.

Шаг 2

200 г слоеного теста - **1** яичный желток для смазывания
Раскатайте слоеное тесто, выложите на него начинку и скатайте в рулет. Нарежьте на небольшие кусочки и смажьте яичным желтком. Выпекайте при температуре 200°C 15–18 минут до золотистого цвета.

Шаг 3

60 г майонеза - **2 ст. л.** свежего укропа, нарезанного
Смешайте майонез с нарезанным укропом и подавайте в качестве соуса-дипа к рулетикам.