

# 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

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