

## Каннелони с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля

18.02.10 14:55 - Последнее обновление 03.08.10 04:03



### Продукты для рецепта

- Ветчина - 100 гр.
- Яйца - 4 шт.
- Шампиньоны - 100 гр.
- Огурцы маринованные - 2 шт.

## Каннелони с ветчиной и грибами

Добавил(а) Оля

18.02.10 14:55 - Последнее обновление 03.08.10 04:03

- Укроп, лук, майонез
- Время приготовления 20 мин.



### Грибы и лук.

Шампиньоны и лук нарезаем кубиками, обжариваем на растительном масле.



### Яйца.

## **Каннелони с ветчиной и грибами**

Добавил(а) Оля

18.02.10 14:55 - Последнее обновление 03.08.10 04:03

---

2 яйца взбиваем, немного солим, жарим в виде блина.

Так как у нас 4 яйца, делаем 2 блина.



**Ветчина и огурцы.**

Ветчину и огурцы нарезаем очень тонкими пластами.



**Соус.**

## **Каннелони с ветчиной и грибами**

Добавил(а) Оля

18.02.10 14:55 - Последнее обновление 03.08.10 04:03

---

Майонез смешиваем с чесноком.

Кто не любит чеснок, можно использовать чистый майонез.



## **Каннелони с ветчиной и грибами.**

На яичный блин выкладываем огурчики.



## **Каннелони с ветчиной и грибами.**

## **Каннелони с ветчиной и грибами**

Добавил(а) Оля

18.02.10 14:55 - Последнее обновление 03.08.10 04:03

---

На огурчики кладём ветчину и смазываем соусом.



## **Каннелони с ветчиной и грибами.**

Сверху выкладываем грибы обжаренные с луком.



## **Каннелони с ветчиной и грибами.**

Сворачиваем в рулет и нарезаем. Украшаем зеленью.

## **Каннелони с ветчиной и грибами**

Добавил(а) Оля

18.02.10 14:55 - Последнее обновление 03.08.10 04:03

---

Приятного аппетита!!!

{kunena\_discuss:12}