**20 самых вкусных начинок для рулета из лаваша**

 (Скачать рецепты можно в конце страницы)

1. Упаковка крабовых палочек, пара зубчиков чеснока, вареное яйцо, тертый сыр, зелень, майонез.

2. Пачка творога, соль, зелень, пара зубчиков чеснока, несколько ложек майонеза.

3. Пачка творога, соль, зелень, пара зубчиков чеснока, тертый сыр, кусочки соленого огурца.

4. Жареные с луком шампиньоны, зелень и упаковка (200 гр.) плавленного сыра - подойдет янтарь, дружба, сливочный, виола. Можно для остроты добавить мелко покрошенных маринованных огурчиков.

5. Красная рыбка кусочками, свежий огурчик, зелень!

6. Адыгейский сыр, раскрошенный руками, корейская морковь, майонез и зелень.

7. Рыбные консервы в масле, размятые вилкой, тертый сыр, зелень.

8. Рис, яйцо и майонез с зеленью.

9. Кубики ветчины и твердого сыра, тертый свежий огурец, зубчик чеснока, майонез.

10. Тертые вареные яйца, корейская морковь, копченая колбаса, майонез.

11. Тертые на терке огурец и морковь, кусочки копченой колбасы или копченого мяса, зелень, майонез.

12. Пассированные луковица и сладкий перчик, мелко нарезанные соленые огурцы, кусочки жареного куриного мяса, кусочки свежего помидора, зубчик чеснока и майонез.

13. Обжаренный фарш, тертый твердый сыр, пассированные лук и сладкий перец

14. Тертая морковь, тертая свекла, зубчик чеснок, горсть измельченных ядер грецких орехов, майонез.

15. Обжаренные с луком грибы, тертый сыр, вареные яйца, зелень.

16. Сливочный сыр, мелко-мелко нарезанные лук и чеснок, черный и красный молотый перец превратить в однородную пасту.

17. Жареную куриную печень, молотый перец, несколько ложек жирных сливок размолоть в блендере в пюре, заправить солью и перцем, прогреть в микроволновке.

18. Обжаренные в растительном масле лук, чеснок, сладкий перец, баклажан, пару помидоров превратить в однородную пасту в блендере.

19. Сливочное масло, вареные очищенные креветки, зубчик чеснока размять вилкой.

20. Крабовые палочки, яйца 2-3 шт., сыр твердый 70-100 г, майонез 1 п. (180 г), зелень.

Приятного аппетита!