**Уважаемые студенты!**

 Законспектируйте, пожалуйста, рецепт и приготовьте блюдо. Напишите требования качеству блюда и сроки хранения.

**Куриные рулетики**

- Филе куриное – 1 шт.

- творожный сыр – 50 гр.

- ветчина – 100 гр.

- растительное масло

- специи

- соль

Филе промыть и порезать на две- три части, в зависимости от массы. Каждый ломтик отбить кулинарным молотком. Отбивное филе приправить солью, перцем.

Тонкими ломтиками порезать ветчину и сыр (вместо творожного можно использовать твердый). Каждый кусок филе смазать творожным сыром или твердым сыром (натереть на мелкой терке), положить ветчину и свернуть в рулетик. На разогретой сковороде слегка пожарить, затем выложить рулетики в форму для запекания плотно, заливаем небольшим количеством бульона или воды и запекаем 20 мин.

Рулетики подаём к столу с картофелем фри, зеленью, свежими овощами. Приятного аппетита!

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**