



1

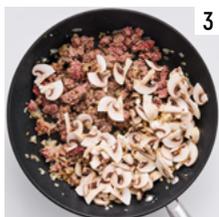
Разогрейте духовку до 180 °С.

Картофель нарежьте произвольно средними кусками и отваривайте 20-25 минут в подсоленной воде.



2

Шампиньоны нарежьте дольками, лук - мелкими кубиком, чеснок и зелень мелко порубите.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Лук и чеснок обжаривайте до золотистого цвета на сильном огне 1 минуту, помешивая. Фарш выложите на сковороду. Жарьте 5 минут на сильном огне. Шампиньоны добавьте к фаршу, посолите и поперчите по вкусу. Перемешайте. Обжаривайте на среднем огне 2 минуты.



4

Желток только одного яйца отделите от белка.

Картофель разотрите в пюре. Добавьте муку, 1 яйцо и белок. Посолите, поперчите по вкусу, хорошо перемешайте.



5

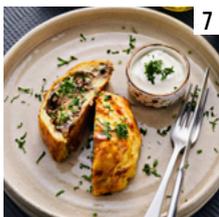
Уложите на противень пергамент и смажьте его растительным маслом.

Смочите ложку водой и разровняйте ей картофельное пюре, как на картинке. Сверху выложите фарш.



6

Сверните рулет, прижимая сверху пергаментом (от одного края к другому, разровняйте, пергамент аккуратно отверните и оставьте на противне). Сделайте небольшие проколы вилкой на поверхности рулета, смажьте его оставшимся желтком и запекайте в духовке при 180 °С 20-25 минут.



7

Подавайте рулет со сметаной и зеленью.