Лаваш с начинкой из изюма и орехов. Видеорецепт. Готовим вместе с мужем

Автор: Наталья Невзорова
13.06.2014 22:06

Приветствую всех, я Наталья Невзорова с вами проект "Кухня моей мечты" и вот посмотрите. Кто угадает что это? Я вам открою секрет - это лаваш, в который завернуты всякие вкусности. Какие вкусности завернуты, мы сейчас посмотрим. Лаваш у нас со сладкой начинкой.

Внутри у нас изюм, курага, грецкие орехи. Я советовала мужу туда еще меда налить, но он посыпал сахарного песка. Хотя мед был бы вкуснее и натуральнее. Готовится штрудель в духовке 15 минут.

Автор: Наталья Невзорова
13.06.2014 22:06

Рецепт следующий: берете лаваш, все туда засыпаете, раскладывая его на столе. Изюм и вообще все, что дома попадется. Затем, заворачиваете в рулет и на 15 минут ставите в духовку. Температура в духовке 180 градусов.
Режим "верхний-нижний жар" и 15 минут готовим. И вот такая вкуснятина получается.

{youtube}xG4shIk7JbE{/youtube}

С вами была Наталья Невзорова и очумелые ручки моего мужа Александра. Поэтому мы сейчас отправляемся пить чай, а вам приятного аппетита.
Подписывайтесь на наш канал и будете в курсе новеньких рецептов.

КАНАЛ НА YUTUBE "Дом моей мечты"