



## Рулет из говядины с курагой

### Ингредиенты

1 персона

Говядина тазобедренная.....	180 гр
Перец болгарский.....	130 гр
Курага.....	120 гр
Сыр моцарелла.....	100 гр
Сыр Чедар.слайс.....	2 шт

### Этапы приготовления

1. Курагу замачиваем в горячей воде до размягчения, после режем соломкой.
2. Болгарский перец и сыр моцарелла нарезаем соломкой.
3. Говядину отбиваем и придаем прямоугольную форму толщиной не более 0,5см.
4. На говядину выкладываем сыр Чедер, моцареллу, перец болгарский и курагу.
5. Заворачиваем в рулет и закрепляем либо шпажкой либо жгутом.

6. Убираем в духовку на 20 минут при температуре 180 градусов.

7. При подаче разрезаем по диагонали пополам. Приятного аппетита!