



## Інгредієнти

1. майонез Торчин® «Делікатесний» — 100 г;
2. яйця — 5 шт.;
3. желатин — 2 г;
4. вода — 50 мл;
5. сіль, перець — до смаку;
6. прованські трави — щіпка;
7. шинка — 150 г;
8. варена морква — 1 шт.;
9. стебло селери — 50 г;
10. фета — 100 г;
11. листки салату — 50 г;
12. олія — 10 г.

## Рецепт

1. Підготуйте всі потрібні інгредієнти.
2. Желатин залити водою. Розтопити його на водяній бані. Яйця збити з 80 г майонезу й прованськими травами. Увести в яйця трохи остиглий желатин.
3. Духовку розігріти до 170 градусів. Посудину для запікання розігріти, дістати й змастити олією. Налити яєчно-желатинову суміш завтовшки 5-6 мм і поставити в духовку на 5 хвилин, до готовності.
4. Моркву, шинку, селеру, фету нарізати соломкою.
5. Щойно дістали з духовки, змазати майонезом і, поклавши на край омлету начинку, загорнути в рулет. Потім рулет загорнути у фольгу й сформувати циліндричну форму, почекаючи, поки охолоне. Нарізати й подавати.
6. Смачного!