**Рецепт рулета из омлета с кабачком**

**Ингредиенты**

Кабачок – 1 шт. (250-300 г)

Сладкий красный перец – 1 шт.

Яйца – 5 шт.

Плавленый сыр – 4 пластины

Соль – по вкусу

 Чёрный молотый перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Сначала подготовим продукты. Небольшой молодой кабачок моем и натираем на тёрке. Солим, чтобы он дал сок, через 5 минут отжимаем.

**Шаг 2**

Сладкий красный перец моем, разрезаем пополам, удаляем плодоножку и очищаем от семян. Натираем на тёрке.

**Шаг 3**

В большую миску разбиваем 5 крупных яиц, солим, перчим и слегка взбалтываем вилкой или венчиком.

**Шаг 4**

К яичной массе добавляем отжатый кабачок и натёртый перец. Перемешиваем.

**Шаг 5**

В блинную широкую сковороду или в обычную наливаем немного растительного масла и равномерно его распределяем при помощи кулинарной кисти.

**Шаг 6**

Разогреваем и вливаем небольшое количество яичной массы. Равномерно и тонко распределяем по всему диаметру при помощи столовой ложки.

**Шаг 7**

Когда омлет схватится и внизу образуется небольшая корочка, начинаем аккуратно сворачивать его рулетом, помогая 2-мя лопаточками.

**Шаг 8**

Свернув, отодвигаем рулет на край сковороды и подливаем яичную массу. Выкладываем сверху ломтики плавленого сыра.

**Шаг 9**

Снова сворачиваем омлет рулетом и отодвигаем на край сковороды.

**Шаг 10**

Вновь подливаем яичную массу и сворачиваем рулетом. Опять двигаем на край сковороды.

**Шаг 11**

Повторяем процедуру в 3-ий раз: подливаем яичную массу, кладём плавленый сыр и сворачиваем рулетом. Важно не заворачивать сразу, а подождать, чтобы масса чуть пропеклась и схватилась.

**Шаг 12**

Накрываем крышкой, выключаем огонь и оставляем на плите на несколько минут, чтобы всё хорошо внутри пропеклось.

**Шаг 13**

Рулет из омлета с кабачком на сковороде приготовлен! Он получился хорошо прожаренный внутри, с золотистой корочкой.

**Шаг 14**

Аккуратно, при помощи 2-х лопаток, перекладываем его на тарелку и подаём горячим. Получилось очень вкусное блюдо, с нежным тающим сыром внутри.

Приятного аппетита!