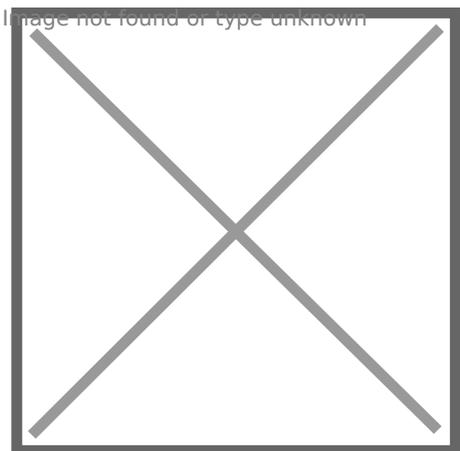


## Суп-рулет с ребрами дикого кабана

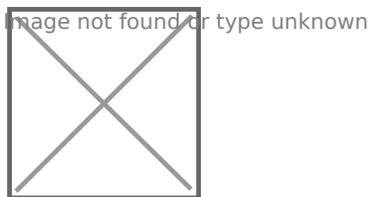
Сложность: Освоить технику

6 порций

60 мин



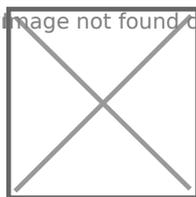
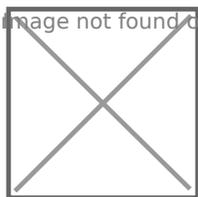
### Продукты Bravolli:



Смесь бобовая суп-пюре

### Способ приготовления:

- Промыть и зачистить при необходимости мясо и ребра. Поместить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, снять пену, посолить.
- Добавить бобовую смесь и варить на слабом огне под крышкой 50 минут.
- С помощью сита слить бульон в емкость. Смесь выложить на отдельную тарелку и смешать с мелко нарезанным мясом. Ребрышки и бульон вернуть в кастрюлю, добавить зелень и перец, подогреть в течение 5–10 минут.
- В это время выложить на лаваш готовую смесь из бобовых, нарезанного мяса и майонезного соуса. Скрутить рулет.
- Подавать теплый бульон с ребрышками и нарезанным рулетом.



### Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Вместо майонеза можно использовать натуральный йогурт. Лаваш должен быть пластичным, чтобы он не ломался при скручивании.