- 300 г сыра гауда
- 3 крабовых палочки
- 2 свеклы вареных
- 1 пучок зелени
- 1-2 зубчика чеснока
- 1/2 филе сельди слабосоленой
- 1/2 авокадо
- 1/2 упаковки майонеза
- растительное масло

Потереть сыр на мелкой терке, перемешать с майонезом, выложить ровным слоем в виде прямоугольника на пищевую пленку, смазанную слегка растительным маслом.

Потереть свеклу, отжать, выложить ровным слоем на сыр, выложить нарезанное полосочками филе рыбы с одного длинного края пласта, так же положить нарезанные крабовые палочки и авокадо (нарезать тоже тонкими длинными ломтиками), с помощью пищевой пленки свернуть все в рулет.

Зелень мелко порубить, снять пленку с рулета, равномерно обвалять его в зелени, убрать на час в холод.

Перед подачей рулет с сыром, сельдью и свеклой нарезать порционными кусочками.