Roladki z bakłażana z fetą

Renixx

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

bakłażan - 1/2 szt.
ser feta - 10 dag
śmietana lub jogurt - 1 łyżka
czosnek - 1/3 ząbek
sól - do smaku
jajko - 1 szt.
mąka pszenna - trochę
bułka tarta - trochę
oliwa - trochę

Sos pomidorowy. -
przecier pomidorowy - 150-200 ml
czosnek - 1/2 ząbek
oregano świeże siekane - 1 łyżeczka
koperek siekany - 1 łyżeczka
oliwa - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Roladki z bakłażana z serem feta podane w sosie pomidorowym z dodatkiem świeżego oregano i koperku są aromatyczne, bardzo smaczne i sycące.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażan umyć, pokroić w plastry, oprószyć solą i po 15 minutach opłukać, osuszyć. Ser feta rozgnieść widelcem, dodać śmietanę i zmiażdżony czosnek, wymieszać.

KROK 2: Na plastry bakłażana włożyć porcję sera, zawinąć, spiąć wykałaczkami.

KROK 3: Oprószyć mąką, zanurzyć w roztrzepanym jajku.

KROK 4: Obtoczyć w bułce tartej.Na rozgrzanej oliwie rumienić z obu stron na złoty kolor.

Sos pomidorowy. Na rozgrzanej łyżce oliwy podsmażyć posiekany czosnek, dodać przecier pomidorowy i dusić około 10 minut.

Pod koniec wsypać posiekane oregano i koperek, doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. Przed podaniem z roladek usunąć wykałaczki.