# Roladki z bakłażana z pastą z grzybami reishi

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski**

## Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 12 porcji

## Składniki:

- bakłażan - 1 szt.
- czarna soja - 4 łyżka
- sproszkowane grzyby reishi - 1 łyżka
- sok z cytryny - 3 łyżka
- sól sezamowa - 1 szczypta
- curry - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta
- listki mięty - kilka kilka
- ziarna lnu złocistego - 1 łyżka
- sos tamari - 1 łyżeczka

## Dodatkowe info:

Przystawka na długie, zdrowe życie :)

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Soję namoczyć przez co najmniej 8 godzin, a następnie ugotować (60 minut) i zblendować na gładką pastę z dodatkiem sproszkowanych grzybów reishi, sosu tamari oraz sokiem z cytryny (jeżeli pasta będzie zbyt gęsta można dodać odrobinę bulionu warzywnego).

*KROK 2:* Bakłażany umyć, pokroić na plastry, oprószyć przyprawami i ugrillować (10 min/180 stopni). Na ugrillowane plastry bakłażana nałożyć pastę, a następnie zawijać w ruloniki.

*KROK 3:* Całość podać z listkami mięty i prażonymi ziarnami lnu.