Roladki z bakłażana

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- bakłażan - 1 szt.
- serek do smarowania - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- opcjonalnie kawałek fety - 1 do smaku
- opcjonalnie majonez - 1 do smaku
- orzechy włoskie (podprażyć na suchej patelni i posiekać) - 1 filiżanka
- koperek posiekany - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażany pokroić wzdłuż na bardzo cienkie plastry (ok.3-4 mm), posypać solą, przygnieść czymś ciężkim- niekoniecznie (dzięki temu plastry będą bardziej elastyczne i lepiej będą później zwijać się w roladki) i odstawić na ok. 20 minut. Następnie lekko odcisnąć, umyć, osuszyć serwetką.

KROK 2: Usmażyć plastry bakłażana z dwóch stron na patelni grillowej lekko spryskanej oliwą.

KROK 3: Farsz: pozostałe składniki wymieszać razem, można doprawić wg własnego smaku.

KROK 4: Na każdy plaster ostudzonego bakłażana nałożyć małą łyżeczkę nadzienia i zwinąć w roladkę.
ułożyć na półmisku. Udekorować , schłodzić w lodówce i podawać.
SMACZNEGO!