Ruloniki z bakłażana faszerowane kaszą i pastą sezamową :)

Zdrowie na języku

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- bakłażany - 3 szt.
- kasza gryczana z burakiem i jarmużem (oczywiście może być inna, bez dodatków) - 100 g
- pasta sezamowa - 2-3 łyżka
- olej rzepakowy - 2 łyżka
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażany umyj i odkrój czubki. Następnie pokrój na plastry grubości około 0,5 cm i posyp solą. Po 15 minutach pojawią się na ich powierzchni kropelki. Wówczas należy ręcznikiem papierowym zebrać te kropelki, w ten sposób pozbywając się goryczki.
Plastry bakłażana wymieszaj z olejem oraz solą i pieprzem. Ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w nagrzanym na 180*C piekarniku przez 25 minut.
W międzyczasie ugotuj kaszę z odrobiną soli.
Upieczone plastry bakłażana smaruj odrobiną tahini, a następnie dodaj po 1 łyżce kaszy na każdy plaster i zawijaj całość w rulonik.
Gotowe ruloniki możesz polać dodatkową porcją tahini i obsyp mieszanką ziaren i migdałów.