Zapiekane roladki z cukinii w sosie pomidorowym

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

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

Warto wiedzieć:

60 min

4 porcje

Składniki:

cukinia (12 pasków) - 1 szt.
sól - do smaku
oliwa - kilka kropel
nadzienie: -
ser feta kozia owcza lub ricotta lub mieszanka serów - 150 g
szpinak (mrożony drobny) - 2 kostka
czosnek - 1 ząbek
skórka z cytryny - 1/2 łyżeczka
pesto migdałowe: -
migdały bez skórki - 50 g
bazylia świeżą - 1 pęk
oliwa - 50 ml
sól - do smaku
czosnek - 2 ząbek
parmezan tarty - 2 łyżka
sos: -
pomidory w puszcze lub passata pomidorowa - 300 ml
sól - do smaku
oregano - 1 łyżeczka
oliwa - 2 łyżka
chili - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zaczynamy od zrobienia pesto. Migdały prażyć na gorącej patelni. Umytą i osuszoną bazylię umieścić w malakserze. Dodać resztę składników na pesto i miksować na gładkie pastę. Przelać do słoiczka.

Cukinię (w zależności od wielkości potrzeba wyciąć 12 pasków) umyć i wytrzeć papierem. Odciąć końcówki. Pokroić wzdłuż na cienkie plastry ok. 2 mm. Posolić odstawić na kilka minut, aż zmiękną (cukinia puści sporo wody). Osuszyć plastry na ręczniku z nadmiaru wody.

Na patelnię wlać niewielką ilość oliwy i usmażyć paski cukinii z dwóch stron przez kilka chwil. Odsączyć na ręczniku papierowym.

Nadzienie: rozmrozić szpinak lub świeży szpinak baby przelać wrzątkiem, odcedzić na sicie. Resztki z cukinii (pierwszy i ostatni pasek) pokroić drobno w kosteczkę. Na małej patelni rozgrzać 1 łyżkę oliwy i poddusić resztki cukinii, dodać szpinak i ząbek czosnku. Posolić do smaku niewielką ilością soli (ponieważ feta jest bardzo słona). Do miski pokruszyć fetę lub ricottę lub mieszankę obu serów. Dodać szpinak, skórkę z cytryny i wymieszać nadzienie. Można dodać pieprz.

Nabierać łyżeczką porcję nadzienia (pełna łyżeczka) położyć na końcu paska i zrolować. Można też rozsmarować nadzienie po całej długości i zwinąć roladkę. Czynność powtarzamy do skończenia.

Na dno żaroodpornego naczynia wlać 300 ml passaty pomidorowej dodać przeciśnięty czosnek, wlać 2 łyżki oliwy z oliwek, dodać szczyptę chili i oregano. Doprawić płaską łyżeczką soli. Mieszać. Na sos układać obok siebie roladki. Polać wcześniej przygotowanym pesto, posypać parmezanem i zapiekać w 200 stopniach C ok. 20 minut. Można też zapiekać w mniejszych naczyniach po trzy roladki zamiast dużego naczynia żaroodpornego.

Wykładać po trzy roladki na osobę. Dekorować listkami bazylii.