

# Bakłażanowe roladki w pomidorowym sosie



Autor: **Europa112**  
Przepisów: **47** Ocena: **860**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 2 bakłażany (duże)
- 2 krążki mozzarelli
- 12 listków bazylii lub szaławii
- 12 plasterków, cienkiej surowej wędzonej szynki np. parmeńskiej
- sól, pieprz i wykałaczkę
- 1/2 kg pomidorów
- 3 zóbki czosnku
- garść bazyli
- 3 łyżki oliwy

## Sposób przygotowania:

- 1 \*Bakłażany kroimy na cienkie najwyżej 3 milimetrowe plastry ( z jednego bakłażana powinno wyjść 6 plastrów)  
Solimy je z obydwu stron i zostawiamy na 20 minut aż zmiękną.  
\*Każdy z krążków Mozzarelli kroimy na 6 części.
- 2 \*W miarę elastyczne plastry bakłażana pieprzymy, kładziemy na niego plasterek szynki, liść bazylii lub szaławii, kawałek mozzarelli.  
Wszystko zwijamy w roladkę i przebijamy wykałaczką.
- 3 \*Zrobione roladki układamy w żaroodpornym naczyniu. Po bokach kładziemy pokrojone w ćwiartki pomidory wymieszane z bazylią i rozdrobnionym czosnkiem. Wszystko to zraszamy oliwą.  
\*Pieczemy w piekarniku w temp 200 stopni przez 20-25 minut.
- 4 ps.Zamiast Mozzarelli można dodać kozi ser.

## Twoje notatki do przepisu: