

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 wykałaczkii
- 1/2 kg pomidorów
- 3 zóbki czosnku
- garść bazylii
- 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 plasterki 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: