

Grillowany bakłażan z roladą ziemniaczaną

Autor: **stiv73**Przepisów: **18** Ocena: **377**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- wafle, 1 szt
- ziemniaki, 1 kg
- cebula, 1-2 szt.
- bakłażan, 1 szt.
- pomidory, 2 szt.
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy ziemniaki(solimy),smażymy cebulę pokrojoną w kostkę.Gorące ziemniaki rozbijamy prawie na pure i łączymy z podsmażoną cebulą. Wykładamy na wafel,równomiernie rosmaryjemy oczywiście gorące i zwijamy w roladę.Najlepiej zostawić na następny dzień do wystygnięcia,można ewentualnie do zamrażarki.Chodzi o to żeby dobrze się kroily.
- 2 Kroiemy bakłażana solimy odstawiamy na 15 -20min.,żeby usunąć gorycz,w tym czasie kroimy pomidora na (dość grube) plastry i kroimy roladę z ziemniakami na 1cm plastry pod skosem.
- 3 Bakłażana i pomidora smażymy na patelni grillowej,a pokrojoną roladę na zwykłej na złoty kolor
- 4 Podaliśmy to z sosem majonez,chrzan i wyciśnięty czosnek

Twoje notatki do przepisu: