

Roladki z baklazanow

Autor: **ulinka22**Przepisów: **2** Ocena: **1**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- baklazan, 2 szt
- jajko, 2 szt
- ser parmezan
- mozzarella, 2 kulki
- rodzynki
- bazylia
- pomidory koktajlowe lub zwykłe, 0,5 kg
- czosnek, 2 ząbki
- sol, pieprz
- oliwa i olej

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory pokroic na male kawalki i przelozyc do garnka z oliwa dodac pokrojony na drobne kawalki czosnek i liscie bazyli. wszystko dusic na malym ogniu aby powstal sos
- 2 Baklazany pokroic w cienkie plastry ok 7 plastrow z jednego duzego baklazana. Jajka rozbic w talerzu dodac sol i pieprz wymieszac. baklazany obtaczac w jajku i zmazyc z obu stron.
- 3 usmazonne plastry baklazanow ulozyc na desce troszke posolic, posypac starkowanym parmezanem wlozyc plaster mozarelli, kilka rodzynek i zwinac w roladke przelozyc do garnka z sosem pomidorowym. Po zwinieciu wszystkich roladek posypac parmezanem i ulozyc kilka listkow bazyli duzic okolo 15-20 min pod przykryciem
- 4 SMACZNEGO :)

Twoje notatki do przepisu: