

# zapiekane roladki z bakłażana...

Autor: **iza\_a**Przepisów: **565** Ocena: **20877**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1 bakłażan
- 1 mozzarella
- 250 g mięsa mielonego
- passata pomidorowa
- ząbek czosnku
- mała cebula
- 2 łyżeczki suszonej mięty bądź pęczek świeżej
- pół łyżeczki cynamonu
- oliwa
- papryka w proszku
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażana kroimy na 4-5 mm plastry; solimy i odstawiamy na 10-15 minut aż puszczą sok. Po tym czasie zbieramy z wierzchu ręcznikiem papierowym wodę. Układamy na blaszce do pieczenia, lekko posypujemy papryką, i skrapiamy oliwą. Pieczemy ok 15-20 minut w 170st.
- 2 W tym czasie przygotowujemy mięso. Do mięsa dodajemy pokrojoną w kostkę mozzarellę, przyprawy posiekany czosnek i pokrojoną w drobna kostkę cebulę.
- 3 Mięso zawijamy w plastry bakłażana i układamy w naczyniu żaroodpornym, Zalewamy passatą pomidorową i zapiekamy ok 35-40 minut w piekarniku nagrzanym do 170 st...

## Twoje notatki do przepisu: