

## Doradca Smaku XIV: Roladki z bakłażanem z krewetkami, odc. 4



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Farsz do roladek:

<b>bakłażan</b>	1 sztuka
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>awokado</b>	1 sztuka
<b>cebula czerwona</b>	1 sztuka
<b>świeża kolendra</b>	1 garść
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>tahini pasta sezamowa</b>	3 łyżki
<b>sok z cytryny</b>	z 1/2 owocu
<b>Musztarda francuska Prymat</b>	3 łyżeczki

#### Krewetki:

<b>szalotka</b>	1 sztuka
<b>czerwona papryczka chili</b>	1/2 sztuki
<b>zielona papryczka chili</b>	1/2 sztuki
<b>pomidor malinowy</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>krewetki Black Tiger</b>	7 sztuk

#### Do zawijania:

<b>sałata lodowa</b>	1 główka
----------------------	----------

**szczypiorek**

**Do smaku:**

**Sól morska z pieprzem Prymat w młynku**

**Sól o obniżonej zawartości sodu drobnoziarnista jodowana Prymat**

**Kmin rzymski mielony Prymat**

**Do dekoracji:**

**szczypiorek**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **Farsz:**

1. Bakłażana nakłuwamy widelcem. Na folię wylewamy 2 łyżki oliwy, obtaczamy w niej warzywo, doprawiamy solą z czarnym pieprzem, następnie dokładnie zawijamy i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza na godzinę z opcją termoobiegu. Gdy bakłażan się piecze, możemy przygotować krewetki.
2. Awokado i czerwoną cebulę kroimy w drobną kostkę. Siekamy kolendrę oraz większą część szczypiorku (szczypiorek w całości będzie potrzebny do przewiązania roladek).
3. Upieczonego bakłażana kroimy na pół i łyżką wyjmujemy miąższ, który następnie siekamy.
4. W misce łączymy: pastę tahini, sok z cytryny, musztardę francuską, bakłażana, szczypiorek, kolendrę i czerwoną cebulę i awokado. Doprawiamy solą z czarnym pieprzem i mieszamy całość.

### **Krewetki:**

1. Szalotkę kroimy w kostkę, papryczki chili w plasterki. Przygotowujemy pomidory concasse. Wykrawamy miąższ i odkładamy, pozostałą część kroimy w kostkę. Czosnek rozgniatamy widelcem i drobno siekamy.
2. Na patelni podgrzewamy pozostałą oliwę. Smażymy szalotkę, papryczki chili i czosnek. Mieszamy, smażymy minutę. 4 krewetki bez ogonków i 3 w całości wrzucamy na patelnię. Dodajemy kmin rzymski i mieszamy całość. Wrzucamy pomidory concasse, solimy do smaku i mieszamy, smażyć krótko.

### **Roladki:**

1. Sałatę dzielimy na listki. Aby łatwiej było zwijać roladki, możemy odkroić twarde części. Na każdym liściu układamy łyżkę farszu oraz krewetkę bez ogonka z pomidorami. Zawijamy tak samo, jak gołąbki. Roladkę przewiązujemy szczypiorkiem.

### **Sposób podania:**

Do małej miseczki przekładamy łyżki farszu, łyżkę pomidorów smażonych z krewetkami i odrobinę szczypiorku. Roladki podajemy na talerzu razem z pozostałymi krewetkami.