

## Roladki z grillowanego bakłażana z serem feta



### SMAK\_PL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>bakłażan</b>	2 szt.
<b>oliwa</b>	2 duże łyż.
<b>ser feta</b>	120 g
<b>czarne oliwki Smak</b>	2 duże łyż.
<b>pomidory suszone</b>	2 duże łyż.
<b>jogurt naturalny</b>	1 duża łyż.
<b>Grill - przyprawa pikantna</b>	1 duża łyż.

#### Do smaku:

**sól**

**pieprz kolorowy**

#### Do dekoracji:

**świeże listki bazylii**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany pokroić wzdłuż na cienkie plastry. Każdy plaster posmarować oliwą i posypać przyprawą do grilla, solą i pieprzem. Grillować po 2-3 minuty z każdej strony. Odłożyć plastry z boku grilla by zmiękły.

W misce utrzeć ser feta z jogurtem i pieprzem. Dodać drobno posiekane oliwki i suszone pomidory, wymieszać. Każdy plaster ciepłego bakłażana posmarować serkiem, ułożyć po kilka listków świeżej bazylii i ciasno zrolować.

