

ślimaki z bakłażanów

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser pecorino starty	75 gram
żółtko	1 szt
gałka muskatołowa Prymat mielona	
oliwa	3 łyżki
czosnek	2 ząbki
chilli	
sól	
pieprz	
listki bazylii	
bakłażan	
bazylia	2 łyżki
ser ricotta	20 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany myjemy kroimy wzdłuż na cienkie plasterki, rozkładamy na płaskim talerzu i posypujemy solą, odstawiamy na 30 min. Oba rodzaje sera mieszamy z żółtkiem, gałką muskatołową i bazylią, odstawiamy w chłodne miejsce na 45 min. Plasterki bakłażana wkładamy do sita i płuczemy pod bieżącą wodą, osączamy i smarujemy oliwą. Czosnek obieramy, przeciskamy przez praskę, rozcieramy z solą, pieprzem i chilli. Smarujemy plasterki bakłażana, wkładamy na patelnię z rozgrzaną oliwą i zarumieniamy z obu stron. Plastry smarujemy pastą serową i zwijamy w ślimaki, posypując listkami bazylii.