

Roladki z bakłażana i pieczonej papryki z cypryjskim serem haloumi, rozmarynem i pikantną oliwą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	2 pokrojone wzdłuż plastry
Holoumi ser cypryjski	400 g
rozmaryn	1 mała łyżeczka
oliwa	2 łyżki
masło	1 łyżka lub więcej
humus	100 g
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 łyżeczka
papryka zielona	1 upieczona sztuka
papryka żółta	1 upieczona sztuka
papryka czerwona	1 upieczona sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry bakłażana namoczyć w osolonej wodzie, a następnie odsączyć i delikatnie zgrillować. Grillowane plastry bakłażana ułożyć na posmarowanej masłem folii aluminiowej tak, aby lekko na siebie zachodziły. Na środku bakłażana ułożyć pasami paprykę, a w poprzek paski sera Haloumi. Ser połączyć pikantną oliwą i natrzeć rozmarynem. Zawinąć tworząc roladę i ścisnąć folię, dobrze skręcając boki. Piec ok. 30 minut w temperaturze 120°C. Tak przygotowane roladki podawać z humusem i grubo mielonym czarnym pieprzem.