Grill: Aromatyczne roladki z grillowanego bakłażana i cukini, z serem kozim, suszonymi pomidorami i ziołami



DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1
ser kozi	300 g
suszony pomidor	100 g
kapary całe Smak	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
rukola	1 pęczek
pomidor	4
tymianek	8 gałązek
Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	1 opakowanie
krem balsamico	4 łyżki
bazylia	2 łyżki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojone w cienkie plastry warzywa skropić oliwą z oliwek i sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem, zgrillować.
Mus serowy, składający się z kremowego seru koziego, pokrojonych w paseczki suszonych pomidorów z zalewy ziołowej, łyżki posiekanych kaparów, rozgniecionego ząbku czosnku, 2 łyżek posiekanej i świeżej bazylii doprawić solą, chili pieprzem cayenne i papryką ostrą Prymat.
Grillowanie warzywa ułożyć na przemian na folii spożywczej. Następnie nałożyć mus serowy. Na koniec dokładnie zawinąć, formując rulon. Tak przygotowane roladki odstawić na 2 godziny do lodówki.
Po schłodzeniu roladki pokroić w poprzek i ułożyć na talerzach. Udekorować pomidorami, rukolą i gałązkami tymianku. Przed podaniem skropić sosem vinaigrette (przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu) i ciemnym kremem balsamino.