

Roladki z bakłażana z fetą



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

bakłażan	1/2 szt
ser feta	10 dag
śmietana	1 łyżka
czosnek	1/3 ząbka
sól do smaku	
jajko	1 szt
mąka pszenna	

Bułka tarta klasyczna Prymat

oliwa

Sos pomidorowy.

przecier pomidorowy	150-200 ml
czosnek	1/2 ząbka
oregano świeże	1 łyżeczka (siekane)
koperek	1 łyżeczka
oliwa	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
cukier	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ser feta rozgnieść widelcem, dodać śmietanę i zmiażdżony czosnek, wymieszać.
- KROK 2 Bakłażan umyć, pokroić w plastry, oprószyć solą i po 15 minutach opłukać, osuszyć.
- KROK 3 Na plastry bakłażana włożyć porcję sera.
- KROK 4 Zawinąć, spiąć wykałaczkami.
- KROK 5 Oprószyć mąką, zanurzyć w roztrzepanym jajku.
- KROK 6 Obtoczyć w bułce tartej. Na rozgrzanej oliwie rumienić z obu stron na złoty kolor.
- KROK 7 Sos pomidorowy. Na rozgrzanej łyżce oliwy podsmażyć posiekany czosnek, dodać przecier pomidorowy i dusić około 10 minut. Pod koniec wsypać posiekane oregano i koperek, doprawić do smaku solą, cukrem i pieprzem. Przed podaniem z roladek usunąć wykałaczki.