

Roladki z grillowanego bakłażana z serem feta



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bakłażan	2 szt.
oliwa	2 duże łyż.
ser feta	120 g
czarne oliwki Smak	2 duże łyż.
pomidory suszone	2 duże łyż.
jogurt naturalny	1 duża łyż.
Grill przyprawa pikantna Prymat	1 duża łyż.

Do smaku:

sól

pieprz kolorowy

Do dekoracji:

bazylia świeża

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. 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.
2. 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 liścików świeżej bazylii i ciasno zrolować.

