

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11642>

Bakłażanowe roladki

ID przepisu: 11642 / 219

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11642>

Kraj pochodzenia: Pozostałe kuchnie

Składniki na 4 roladki:

1 słoik tuńczyka w sosie własnym Callipo 160g

4 podłużne plastry bakłażana

100 g sera ricotta

50 g szczypiorku

pęczek natki pietruszki

sól i pieprz do smaku

oliwa z oliwek extra vergine Olitalia

Sposób przygotowania:

Oprósz plastry bakłażana solą i pieprzem oraz pokrop oliwą z oliwek a następnie zgriluj z 2 stron na patelni grillowej. Ułóż na przestudzonych plastrach warstwę ricotty, posyp drobno posiekaną natką pietruszki, a następnie dodaj kawałki odsączonego tuńczyka. Zwiń ściśle roladkę i zwiąż źdźbłem szczypiorku.

Smacznego!

Aktywacja: 27/07/16 11:59, odsłony: 1056