

**Состав:**

2 баклажана среднего размера

180 г грецких орехов

1 пучок петрушки

2-3 зубчика чеснока

3 ст.л. оливкового масла Extra Virgin

соль

черный молотый перец

**Рецепт рулетиков из баклажанов с грецкими орехами и петрушкой:**

Баклажаны промыть, нарезать продольными полосками толщиной 3-4 мм, поместить в емкость с подсоленной водой на 15-20 минут, после чего воду слить, баклажаны слегка обсушить и обжарить в растительном масле с двух сторон.

Чеснок очистить и разрезать на несколько частей. Петрушку промыть, обсушить и порубить. Чеснок и петрушку измельчить в блендере, добавить в блендер грецкие орехи, измельчить, затем влить 3 ст.л. оливкового масла, добавить соль и черный молотый перец по вкусу и еще раз перемешать.

Приготовленную начинку выложить тонким слоем на полоски из баклажанов и свернуть

в рулетики.

Приятного аппетита!