



Состав:

2 баклажана среднего размера

2 плавленных сырка «Дружба»

30 г сыра пармезан

3 ст.л. молотых грецких орехов

3-4 ст.л. майонеза

2 зубчика чеснока

3-4 веточки укропа

перец черный молотый

1 ч.л. кунжута (для украшения)

Рецепт рулетов из баклажанов с плавным сыром:

Баклажаны промыть, разрезать вдоль (толщина ломтиков должна быть 5-7 мм), поместить в миску с холодной подсоленной водой на 15-20 минут, затем обжарить их на сковороде в растительном масле с двух сторон, немного посолить. Выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.

Сырок «Дружба» размять вилкой, добавить молотые грецкие орехи. Сюда же потереть сыр пармезан, все перемешать. Чеснок очистить, промыть и выдавить в миску с сыром. Укроп промыть, обсушить, мелко порубить и также добавить в сырную массу, поперчить. Добавить майонез и перемешать.

Полученную массу выложить на обжаренные баклажаны и свернуть их в рулетики.

Приятного аппетита!