



Состав:

2 баклажана небольших продолговатой формы

150 г творожного сыра (Almette, President и т.п.)

1 болгарский перец

3-4 крупные веточки укропа

1 зубчик чеснока

черный молотый перец

соль (по вкусу)

Рецепт рулетиков из баклажанов с творожным сыром и болгарским перцем:

Баклажаны промыть, удалить плодоножку и нарезать продольными ломтиками толщиной 4-5 мм. Нарезанные баклажаны поместить в холодную соленую воду на 20 минут, затем воду слить баклажаны немного обсушить и обжарить на растительном масле с двух сторон. Во время жарки баклажаны следует немного посолить.

Болгарский перец промыть, удалить плодоножку и семена и нарезать мелкими кубиками. Укроп промыть, обсушить и мелко порубить. Чеснок мелко порубить.

Болгарский перец, чеснок и укроп смешать с творожным сыром, добавить черный молотый перец по вкусу. Приготовленной смесью начинить баклажаны и свернуть их рулетиками.

Приятного аппетита!