

detkityumen.ru

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баклажаны 1 шт

Ветчина 40 гр.

Сыр 40 гр.

Томатная паста 2 ст./л.

Вода 200 мл.

Растительное масло 3 ст./л.

Итальянские травы 1 ч./л.

Чеснок 1 шт.

Соль, черный перец по вкусу.

Приготовление:

Сезон баклажанов в самом разгаре и поэтому обязательно нужно приготовить что-нибудь вкусненькое из этого замечательного овоща. В сегодняшнем рецепте, рулеты из баклажанов начинены классической начинкой из вареной ветчины и сыра и заправлены восхитительным томатным соусом. Приготовленные в духовке, они будут неотразимы. Это блюдо, которое можно приготовить просто, быстро и вкусно, можно подавать в качестве закуски или гарнира. В обоих случаях мы советуем вам готовить много порций этих манящих рулетов из баклажанов, ведь никто не сможет устоять перед ними!

Чтобы приготовить аппетитные рулетики, сначала необходимо вымыть баклажаны, просушить их полотенцем и нарезать их вдоль ножом, чтобы получить восемь ломтиков толщиной около 2 мм. Затем выложить ломтики баклажана на противень, застеленный пергаментной бумагой, и отправить в предварительно разогретую до температуры 180 градусов духовку в течение 10 минут.

Тем временем в сотейнике необходимо нагреть растительное масло и обжарить в нем очищенный зубчик чеснока. Затем добавить томатную пасту, разведенную в воде, итальянские травы, посолить и поперчить черным молотым перцем по вкусу и варить на среднем огне около 7 минут, периодически помешивая, пока соус на загустеет.

Далее необходимо нарезать тонкими ломтиками ветчину и сыр, а также немного сыра кубиками.

Теперь можно собирать рулетики. Для этого нужно выложить на разделочную доску ломтики слегка остывшего баклажана, сверху положить ломтик вареной ветчины, затем пластинку тонко нарезанного сыра и затем скатать все в рулет. Повторить то же самое с остальными ингредиентами.

Далее необходимо поместите получившиеся рулетики в форму для запекания, сверху полить приготовленным ранее томатным соусом и посыпать кусочками сыра. Отправить в разогретой до 180 градусов духовку на 10 минут, после чего вынуть форму, выложить готовые рулетики на блюдо, украсить свежей зеленью петрушки и можно подавать на стол.

Приятного аппетита!!!

26.08.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/751/