

Рулетики из баклажанов с грибами, сыром и чесноком

Добавил(а) Оля
30.08.11 13:23 -



Продукты

- Баклажаны - 3 шт.
- Шампиньоны - 350 гр.
- Сыр - 200 гр.
- Чеснок - 6 зубчиков.

Рулетики из баклажанов с грибами, сыром и чесноком

Добавил(а) Оля
30.08.11 13:23 -

- Лук - 2 шт.
- Соль, перец, масло растительное
- Укроп, базилик



Баклажаны нарезаем тонкими пластами.



Замачиваем в холодной солёной воде на 10-15 минут.

Рулетики из баклажанов с грибами, сыром и чесноком

Добавил(а) Оля
30.08.11 13:23 -

Воду сливаем, баклажаны обсушиваем на салфетке.



Грибы нарезаем кубиками.



Лук нарезаем кубиками.

Рулетики из баклажанов с грибами, сыром и чесноком

Добавил(а) Оля
30.08.11 13:23 -



Сыр и чеснок трём на средней тёрке.



Грибы и лук обжариваем на растительном масле до золотистой корочки.

Немного остужаем.

Рулетики из баклажанов с грибами, сыром и чесноком

Добавил(а) Оля
30.08.11 13:23 -



Смешиваем сыр, чеснок, обжаренные грибы с луком.



Баклажаны жарим с двух сторон до золотистого цвета.

Выкладываем на салфетку, чтобы лишнее масло впиталось.

На каждый пласт баклажана кладём 1-1,5 ч.л. начинки и скручиваем в рулет.

Рулетики из баклажанов с грибами, сыром и чесноком

Добавил(а) Оля
30.08.11 13:23 -



Рулетики можно подавать как в тёплые, так и холодные.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}