Запеченные рулетики из баклажанов в томатном соусе

Время приготовления: 30 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 1000g 200 г
  - Круглые баклажаны 2 шт.
  - Оливковое масло по вкусу
  - Орегано по вкусу
  - Перец по вкусу
  - Плавленный сыр 16 ломтиков
  - Свежий базилик по вкусу
  - Соль по вкусу
  - Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Нарежьте баклажаны ломтиками и выложите их в форму для запекания, добавив оливковое масло первого холодного отжима, соль и перец.
2. Запекайте овощ в духовке при температуре 180 градусов в течение 10 минут до нужной степени готовности.
3. Выньте баклажаны из духовки и сверните в рулетики вместе с ломтиками плавленного сыра.
4. Готовые рулетики посыпьте орегано.
5. Приготовьте томатный соус: подрумяньте в сковороде на оливковом масле зубчик чеснока. После того, как чеснок станет золотистого цвета, удалите его и присоедините **Мякоть томатов в кубиках Pomì.** Варите соус в течение 15 минут.
6. Выложите рулетики на тарелку, добавив сверху щедрую ложку томатного соуса.
7. Подавайте блюдо к столу, украсив его листиком базилика и, приправив оливковым маслом.