

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 плавленого 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 Romi**. 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.