



## Roladki z bakłażana alla mediterranea

### Składniki

400g krojonych pomidorów Cirio 1/2 cebuli 2 ząbki czosnku 120g długich bakłażanów (4 plastry) 100g sera mozzarella 15g drylowanych oliwek Taggiasca 4 listki bazylii 2 łyżki oliwy extra vergine Sól Czarny pieprz

### Przygotowanie

1. Zaczynij od przygotowania sosu: W rondelku podsmaż na oliwie z oliwek drobno posiekaną cebulę i całe ząbki czosnku. Gdy zawartość się zeszkli wyjmij czosnek i dodaj pomidory krojone Cirio. Dopraw solą i pieprzem do smaku a następnie gotuj przez około 15 minut na małym ogniu.
2. W czasie gdy sos pomidorowy się gotuje pokrój bakłażana wzdłuż na plastry o grubości około 1 cm: musisz zrobić 4 długie plastry o jednakowej grubości. Następnie grilluj je przez chwilę z obu stron.
3. Gdy sos pomidorowy będzie gotowy, rozgrzej piekarnik do 180° i poszarp mozzarellę na mniejsze kawałki.
4. Czas na ostatni krok. Na plastrach bakłażanów rozsmaruj warstwę pomidora, dodaj trochę mozzarelli, kilka oliwek i listek bazylii.
5. Tak przygotowane bakłażany zawiń w rulon i ułóż w małym naczyniu do zapiekania.
6. Roladki polej odrobiną sosu pomidorowego i posyp kilkoma kawałkami mozzarelli.
7. Roladki są gotowe do pieczenia: piecz je w piekarniku nagrzanym do temperatury 180° przez około 10 minut tak by mozzarella się całkowicie rozpuściła.
8. Po upieczeniu Twoje śródziemnomorskie roladki z bakłażanem są gotowe! Smacznego!

