



całość (6 porcji) 819 kcal  
1 porcja 137 kcal

## Grillowany bakłażan z serowym farszem

### Składniki:

1 bakłażan  
100 g sera typu lazur  
150 g sera typu feta  
1 łyżeczka soli  
1/2 łyżeczki: granulowanego czosnku, cebuli,  
oregano, bazylii, tymianku, papryki i rozmarynu

### Sposób przygotowania:

Bakłażana umyć i pokroić wzdłuż na plastry grubości ok. 7 mm. Każdy plaster oprószyć solą z obu stron i odłożyć na półmisek na ok. 10 minut. W tym czasie pokruszyć i wymieszać sery. Zioła wsypać do moździerza i lekko krusząc, wymieszać. Wyciągnąć plastry bakłażana z powstałego płynu, oprószyć mieszanką ziół i grillować z obu stron na lekko rumiano. Grillowane plastry posmarować pastą z serów i zwinąć w ruloniki. Przed podaniem nadziać bakłażanowe roladki na patyczki do szaszłyków i podgrzać krótko na mocno rozgrzanym grillu.



POTRAWA  
BEZ DROŻDŻY



POTRAWA  
WEGETARIANSKA



POTRAWA  
BEZ SOLI



POTRAWA  
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA  
BEZ JAJEK



POTRAWA  
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA  
BEZ KUKURYDZY