



Grillowane roladki z bakłażana z fetą, łososiem i świeżą bazylią

Autor: Ania321

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Bakłażana umyć, osuszyć i pokroić wzdłuż na dość cienkie plastry. Skropić je sokiem z cytryny, ułożyć na tacce i grillować przez kilka minut, aż zmiękną.

Krok 2

Ser feta rozgnieść widelcem, dodać 2 łyżki oliwy z oliwek, łososia pokrojonego w kostkę, posiekane listki bazylii oraz zioła prowansalskie. Wymieszać. Przyprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem.

Krok 3

Posmarować plastry bakłażana dość grubą warstwą pasty, zawinąć roladki, spiąć wykałaczką.

Krok 4

Nasmarować wierzch oliwą z oliwek.

Krok 5

Położyć roladki na tacce i grillować przez kilka minut do momentu, aż nadzienie będzie ciepłe.

Składniki:

1 bakłażan

1 opak. sera fety

100 g łososia wędzonego

1 garść świeżej bazylii

3-4 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka ziół prowansalskich

Pieprz czarny

½ cytryny