



ROLADKI Z BAKŁAŻANA Z SEREM FAVITA



SKŁADNIKI

- 2 bakłażany
- **kostka (270 g) sera Favita**
- **4 łyżki 12-procentowej śmietany Polskiej**
- 2 ząbki czosnku
- garść orzeszków ziemnych
- 3 gałązki mięty
- 2 gałązki estragonu
- cytryna
- **2 łyżki roztopionego masła klarowanego**
- oliwa
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obieramy, przeciskamy przez praskę. Miętę i estragon płuczemy, gałązkę mięty odkładamy, resztę ziół siekamy.

Bakłażany myjemy, kroimy w plasterki. Posypujemy czosnkiem, solą i pieprzem, smarujemy roztopionym **masłem klarowanym**. Układamy na blasze (lub grillu), pieczemy 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 st.

Orzeszki siekamy, prażymy na suchej patelni. Cytrynę parzymy, osuszamy, ścieramy skórkę. **Ser Favita** rozcieramy ze **śmietaną Polską**, dodajemy zioła i skórkę z cytryny. Doprawiamy sokiem z 1/2 cytryny, solą oraz pieprzem, dokładnie mieszamy.

Na plastry bakłażana nakładamy farsz, zwijamy. Roladki układamy na półmisku, kropimy oliwą i sokiem z 1/2 cytryny. Posypujemy orzeszkami, dekorujemy miętą.