

Plnené rolky baklažánu s Karičkou

Potrebuje

- - 1 baklažán
- - lyžička soli
- - 2 lyžice oleja
- - 250 g zemiakov
- - 100 g Karičky
- - kytičku bazalky

Postup

Baklažán nakrájame pozdĺžne na tenké plátky, osolíme a po chvíli osušíme. Opečieme na grilovacej panvici s troškou oleja z oboch strán. Plátky potrieme plnkou z Karičky, zrolujeme do rolky a podávame s opekanými zemiakmi. Plnka: Karičku vymiešame s nasekanou bazalkou .

Tento recept nám posielala: Helena zo Štrby

náročnosť: Nízka

čas: 20 min.

porcie: 2

bezlepkový recept: Áno