Рулетики из баклажанов "Синенькие"

Автор: Екатерина
10.08.2011 11:03

На 4 порции:

Баклажаны 2-3 шт; грецкие орехи - 1/2 стакана; лук репчатый - 1 шт; чеснок - 1-2 зубчика; зелень петрушки или кинзы - пучок; уксус 9% - 1/4 чайной ложки; хмели-сунели (по желанию) - щепотка; растительное масло для жарки; соль; перец

Баклажаны вымыть, обсушить и порезать длинными тонкими пластами (лентами). Каждую полоску немного посолить, сложить в миску и оставить на 20-30 минут, прижав тяжелым предметом (например, миска с водой). Затем слить образовавшийся сок и обжарить баклажаны на растительном масле с двух сторон. Баклажаны выложить на салфетку, чтобы удалить излишки жира.

Приготовить **ореховую начинку:** лук мелко порезать и обжарить на растительном масле. Орехи измельчить. Чеснок пропустить через чесночную давилку. Зелень порубить. Соединить орехи, лук, зелень и чеснок. Добавить хмели-сунели, соль, перец, уксус и немного кипяченой воды - все ингредиенты поместить в блендер и смешать до однородной массы (е*сли масса получается слишком густой - можно подлить еще немного воды).*

На обжаренные полоски баклажана положить чайную ложку соуса (на краешек) и свернуть рулетиком.

Phoca PDF