



Roladki z bakłażana z łososiem zapiekane na warzywnym ragout

przepisy.pl



45 minut



6 osób



Łatwe

Składniki:

- duży bakłażan - 1 sztuka
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- świeży łosoś - 300 gramów
- seler naciowy - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- cebula czerwona - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- pomidory krojone w puszcze - 400 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- gałązka świeżego tymianku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- parmezan - 30 gramów
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie warzywa – paprykę, selera, cebulę oraz cukinię pokrój w kostkę 1x1 cm. Bakłażana pokrój wzdłuż na cienkie plastry, posól lekko z obu stron i po kilku minutach odsącz na papierowym ręczniku. Parmezan zetrzyj na tarce.
2. W garnku rozgrzej oliwę i przesmaż wszystkie warzywa, następnie wlej pomidory z puszki i dodaj Spaghetti Bolognese Knorr. Wszystko razem wymieszaj i gotuj 3 minuty. Gotowe warzywne ragout przełóż do żaroodpornego naczynia.
3. Łososia pokrój w drobną kostkę, przełóż do miseczki, dodaj otartą skórkę z cytryny, połowę startego sera, listki tymianku oraz pieprz i wymieszaj.
4. Rybny farsz nałóż na plastry bakłażana i zroluj każdy z nich. Tak przygotowane roladki ułóż w naczyniu na warzywnym sosie, posyp pozostałym serem.
5. Naczynie przykryj aluminiową folią i wstaw do nagrzanego do 190 st. C piekarnika i piecz przez 25 minut. Gotowe roladki podawaj z chrupiącym pełnoziarnistym pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl