



# Roladki z bakłażana

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 400 gramów
- bakłażan - 2 sztuki
- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ser żółty - 120 gramów
- olej - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Bakłażana dokładnie umyj i pokrój wzdłuż na cienkie plasterki. Każdy z nich usmaż na patelni grillowej.
2. Cebulę oraz czosnek posiekaj. Podsmaż z mięsem mielonym przez około 8 minut.
3. Do mięsa dodaj posiekane pomidory z puszki razem z sokiem, Fix Knorr oraz pół szklanki wody. Wszystko wymieszaj i duś, aż zgęstnieje.
4. Gotowy farsz wymieszaj z połową startego sera i odstaw, aby lekko ostygł i zgęstniał.
5. Tak przygotowany farsz nakładaj na plastry bakłażana i zwijaj je w ruloniki. Możesz dodatkowo spiąć każdy z nich wykałaczką. Gotowe ruloniki układaj w naczyniu żaroodpornym.
6. Całość posyp pozostałym serem i piecz przez 15 minut w 180 °C. Potrawa doskonale smakuje na gorąco oraz na zimno jako zakąska.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)