

Zapiekane roladki z bakłażana (cukinii) z soczewicą.



Autor: **Wiech_K**

Przepisów: **230** Ocena: **4641**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

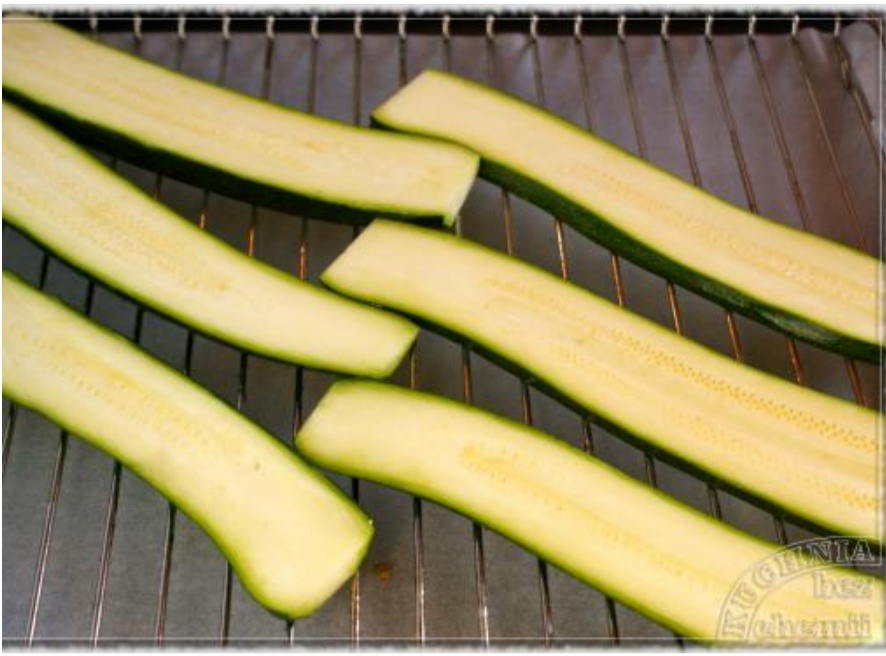
- 2 cukinie i 2 bakłażany
- 10 - 15 dag zielonej soczewicy
- cebula (nie duża)
- 3 ząbki czosnku
- 3 małe suszone papryczki peperoncino
- szczypta majeranku
- szczypta tymianku
- 10 dag świeżo startego parmezanu
- 2 jajka
- kulka mozzarelli (12,5 dag)
- szklanka sosu pomidorowego (zobacz inne moje przepisy)

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotuj soczewicę (1,5 szklanki lekko osolonej wody na szklankę soczewicy). Posiekaj cebulę, czosnek i mozzarellę, wymieszaj z soczewicą. Dodaj zioła i pokruszone papryczki, jajka, starty parmezan i dokładnie wymieszaj.



- 2 Cukinię i/lub bakłażana pokrój na ok. centymetrowe plastry (wzdłuż), posmaruj oliwą i usmaż na patelni grillowej...



- 3 ... lub w piekarniku.
Zostaw do wystudzenia.



- 4 Na dno naczynia żaroodpornego nałóż odrobinę sosu pomidorowego.
Na zgrillowane warzywa nakładaj farsz z soczewicy i zwijaj w roladki.
Ułóż po dwie w naczyniu (lub wszystkie w jednym), polej resztą sosu pomidorowego i posyp parmezanem. Zapiekaj w temperaturze 170 - 180 stopni przez ok. 30 minut.



- 5 Podawaj gorące.



- 6 Ponieważ zostało mi nieco farszu zapiekłem resztę z sosem pomidorowym i parmezanem.



- 7 Pysznie smakuje z bagietką (na zimno jeszcze lepiej!).



Twoje notatki do przepisu: