Ролнички од модар патлиџан во сос од домати

Модриот патлиџан го сечеме на ленти, го потпекуваме, а потоа од него правиме ролнички полнети со фил од сирење. Ги печеме во рерна во доматен сос, со кашкавал и босилек!

Состојки:
- 1 мал црн патлиџан
- неколку лажици маслиново масло
- 125 грама Маскарпоне сирење
- 125 грама урда
- 2 чешнија лук
- 1 рака ситно сечкан магдонос
- Сол и црн бибер

За ДОМАТЕН СОС ќе ви треба:
- 800 грама домати од конзерваа
- 2 лажици маслиново масло
- 1/2 лажичка шеќер
- сол

Ќе ви треба и:
- 50 грама кашкавал и босилек

Чекор 1
Најпрво исечете го модриот патлиџан на ленти од 5 - 6 милиметри, посолете ги и оставете ги да отстојат, да ја испуштат црната течност.

Загрејте ја рерната на 200 степени. Избришете ги лентите модар патлиџан, наредете ги во Ростерот и попрскајте ги со масло. Печете ги додека не омекнат и добијат малку боја.

Чекор 2
Во меѓувреме го подготвуваме доматниот сос.

Ставете ги во длабокиот сад доматите од конзерва, маслото, шеќерот и сол по вкус. Допржете да се добие густ сос.

По желба додадете и други зачини. Ние користевме домати од конзерва, но во летниот период направете го сосот од 2-3 свежи домати, исечкани на коцки, испржени на силен оган да испари водата, пред да ги додадете и другите состојки.

Чекор 3
Во посебен сад измешајте ги двата вида сирење, лукот притиснат низ преса за лук, магдоносот, солта и биберот.

Со оваа смеса полнете ги потпечените модри патлиџани и виткајте ги во ролнички, па редете ги директно во тавата, во која најпрво сте ставиле неколку лажици од доматниот сос.

Откако ќе ги наредите сите ролнички, прелијте ги со преостанатиот доматен сос, ставете одозгора ленти од кашкавал и малку сечкан босилек.

Печете ги во рерна на 200 степени, 30 минути, или додека кашкавалот не се растопи и јадењето малку да се зарумени.

Чекор 4
Сервирајте во чинија со малку магдонос и неколку чери домати за декорација.

Совет
Ова јадење е вкусно и кога е топло и кога е ладно. Наместо Маскарпоне сирење, може целото полнење да го направите од урда, или друго меко сирење.

Користени производи:

Ростер

Длабок сад со рачки

Превоаголна тава

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk