

Patlidžan rolnice sa svežim sirom u bešamel umaku



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** patlidžana (1 veci duguljasti)
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja

Za nadev:

- **100 g** mladog svežeg sira u kockama
- **50 g** kajmaka
- **malomešavine** zacina Bilje mediterana
- **malo** pecenog patlidžana

Za bešamel umak:

- **malomaslinovog** ulja
- **1 prepuna kašicica** mekog brašna
- **50 ml** pavlake za kuvanje
- **50-100 ml** vode
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina

Za preliv:

- **malosirnog** nadeva

- **malobešamel** umaka
- **malopunomasnog** sira Gauda

Priprema

Patlidžan oprati i narezati po dužini na tanke ploške (ne gulari) i svaku posoliti. Ja sam dobila o većih ploški i dva dugoljasta okrajka. Rernu zagrijati na 200 stepeni. Tepsiju od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Papir za pečenje premazati tankim slojem maslinovog ulja i posložiti ploške patlidžana jednu kraj druge. Pečenjem patlidžana na ovaj način patlidžani neće biti masni i neće se primiti na papir za pečenje u tepsiji.

Staviti peći u zagrejanu rernu na 200 stepeni cca 10 minuta. Tepsiju izvaditi iz rerne.

Patlidžane izvaditi iz tepsije da se brže ohlade. Izabrati lepe cele ploške (ja sam ih imala 8 kom.) za punjenje, a ostale delove (2 kraja) oljuštiti i sitno iseckati te staviti sa strane do upotrebe. Za nadev viljuškom izmešati sitan sir, kajmak, malo soli, iseckan pečeni patlidžan i zacinsko bilje. Dok se patlidžan peče pripremati umak:

Na malo maslinovog ulja blago zapržiti brašno te dodati pavlaku za kuvanje, vodu, so i vegetu i uz mešanje kratko prokuvati cca 10-ak minuta, ako je gust sos dodavati vode. Veći deo bešamel umaka uliti u vatrostalni sud, a malo ostaviti za prelivanje preko rolnica. Na početak svake ploške patlidžana staviti kašičicu smese od sira i lagano urolajte.

Gotove rolnice slažite u vatrostalnu posudu na bešamel umak.

Bešamel umak prebaciti u posudu gde je bio nadev od sira, lagano promešati te preliti preko rolnica. Po površini narendati malo punomasnog trapist sira.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni te zapeci cca 10 minuta, dok se narendani sir ne otopi,

Savet