

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 kuhanje
- **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 guliti) i svaku posoliti. Ja sam dobila o vecih ploški i dva dugoljasta okrajka. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Tepsiju od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje premazati tankim slojem maslinovog ulja i posložiti ploške patlidžana jednu kraj druge. Pecenjem patlidžana na ovaj nacin patlidžani nece biti masni i nece se primiti na papir za pecenje u tepsiji.

Staviti peci 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 peceni 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. Veci deo bešamel umaka uliti u vatrostalni sud, a malo ostaviti za prelivanje preko rolnica. Na pocetak svake ploške patlidžana staviti kašicicu 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 prelitи 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