

Patlidžan rolnice sa svežim sirom u umaku od paprike



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrbno je:

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

Za nadev od sira:

- **100 g**mladog svežeg sira
- **50 g**kajmaka
- **malosoli**
- **malomešavine** zacina Bilje mediterana

Za umak od paprike:

- **1/2 glavice**crnog luka
- **200 g**ocišcene crvene mesnate paprike
- **200 g**svežeg paradajza
- **malopecenog** patlidžana (od 2 okrajka)
- **50 g**margarina
- **malosoli**
- **1 kašik**balzamiko sirceta
- **100 ml**vode
- **100 ml**kvalitetnog belog vina

Za preliv:

- **malosirnog** nadeva
- **maloumaka** od paprike
- **malopavlake** za kuvanje
- **malo** punomasnog sira Gauda

Priprema

Patlidžan oprati i narezati po dužini na tanke ploške (ne guliti) i svaku posoliti. 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. 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. Dok se patlidžan pece pripremati nadev: Pola glavice luka sitno iseckati. Papriku iseci na kockice (ja sam koristila papriku iz zamrzivaca vec unapred isecenu na kockice). Staviti vodu da provri i u vrelu vodu staviti paradajz radi lakšeg ljuštenja. U tiganju rastopiti margarin, dodati iseckani luk i kratko ga prodinstati da postane staklast (cca 5 minuta). Zatim dodati iseckanu papriku i malo soli te prodinstati 10 minuta, pa dodati oljušten i iseckan paradajz i balzamiko sirce. Kratko prodinstati oko 5 minuta te dodati 50 ml vode. Nakon 5 minuta dodati 100 ml kvalitetnog belog vina, a nakon 5 minuta još 50 ml vode. Prodinstati još 5-10 minuta da voda i vino ispare. Pripremiti štapni mikser i umak zajedno sa kockicama ispečenog patli?ana (koji smo ostavili sa strane) usitniti štapnim mikserom. Vatrostalni sud lagano premazati maslinovim uljem i u njega staviti umak. Malo umaka ostaviti za preliv. Za nadev viljuškom izmešati sitan sir, kajmak, malo soli, i zacinsko bilje. Na pocetak svake ploškice patlidžana staviti kašičicu nadeva od sira i lagano urolajte i slažite u vatrostalnu posudu na umak. Malo sirnog nadeva, malo umaka i malo pavlake za kuvanje viljuškom razmutiti i preliteri preko patli?ana, te na preliv izrendati malo punomasnog sira. Staviti u rernu na 200 stepeni cca 10 minuta da se zapece i sir otopi.

Savet

Ove rolnice sam prvo radila, a posle rolnice u bešamelu. Toliko sli?ne a opet toliko razli?ite u okusu. Kod izrade ovih rolnica nisam fotografisala osim gotovog jela.