

## Баклажанные рулетики с грибами

2011-09-09 15:12:48



Не смотря на то, что блюдо полностью вегетарианское, оно очень сытное! Использовать его можно как основное блюдо или в качестве холодной закуски.

**Нам понадобится:** длинные баклажаны соль, перец 300 г. свежих грибов 1 луковица 1 небольшая морковь

Баклажаны нарезаем вдоль пластинами, обильно засыпаем солью и заливаем водой.



Оставляем на полчаса, после чего промываем.

Кстати, недавно я стала добавлять баклажаны не только во вторые блюда, но и в различные [рецепты супов](#), оказывается это очень вкусно! Обработываю их точно также, после чего нарезаю кубиками и в суп.

Обжариваем пластины на растительном масле до золотистой корочки и остужаем.

Лук измельчаем и обжариваем, добавляем натёртую морковь, солим, перчим, добавляем нарезанные грибы и жарим до готовности. Остужаем.



## **Готовим вместе с Нямой**

Баклажанные рулетики с грибами

Заворачиваем в пластины баклажан по 1 ст.л. начинки и закрепляем шпажкой или зубочисткой. Оставляем минимум на час, они станут вкуснее.

Перед подачей можно посыпать натёртым пармезаном.

**приятного аппетита!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)