Рулетики из баклажан

Выбрать баклажаны примерно одного размера. Помыть их и нарезать вдоль  толщиной примерно 0,5 см. Не очищенными. На раскаленную сковородку налить растительное масло и поджарить из с двух сторон. Аккуратно перенести на разделочную доску и дать им остыть. В блендере размельчить грецкие орехи, мелко нарезать чеснок, укроп и кинзу добавить немного сметаны, столько, чтобы все ингредиенты слиплись. Посолить и посыпать смесью со специями.

После чего, тонким слоем намазать на баклажаны и начиная с конца, где крепится хвостик начать заворачивать рулетик. После чего, чтобы не открылся заколоть зубочисткой красиво выложить на удлиненное блюдо для рыбы и посыпать нарезанной зеленью. Можно еще чищенным гранатом.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh4.googleusercontent.com/oSJTeuQfqMu7ReQg12MnSX1c8L1_4P-w6ZROj1IEY2HAD4z71BFacBsBG4BAvzvSW-wVfKvPDy3AF-jYO6u3ktdOIB-xWOsxRpyTnW2_LwPObbA1ytONj5JMmj6d_zjOWwC2h6xT | https://lh6.googleusercontent.com/O4QnoIfXEw4NV-oxnWqL9tSikOfBy1jitdJGAUENKxXDW72uWnqBKywBzGiDm8xSq35xHX41n66_ydL_veRPU0Auphv2u0byaAv4mZ7xMDDDUUltHjuTtXHhyCyRAMyweZUTocFK |
| https://lh3.googleusercontent.com/FHo6FpCBMgoQXOPT2FQ7R0cHO8rL4c7Fcn2HLMwAPyceNNkW1nkOMz-i3P9wcV5C7cLcxbiNYpemvANPrUEf1GNJJNlPrmvNMwueO8qNMudP3exqRn1uUQxmpCDM8FvOknh7BbIP | https://lh4.googleusercontent.com/ILFPlv-pz_bY8PcSYwjN6q8R5ThHqQhJIQoN7e35FipHBsAOPIaytji5BsnjEBpfqtvaVvi7IIfwjEoGEfHqcOvwBSSN_IVbEIJzghN7m0WHAzsP4-TAO4HcjiIaMFtGEW7f-Ney |
| https://lh6.googleusercontent.com/qv3uuuXKBpgGqebbSGNRL-mSIHoom7-FqeNL1EwSwfcYsLQMgAhRtEs0wpTqs85pD18orpM-xSwvKKSkL3PbWnNWfNOCh2zjUV69aOXYNKl8l4t3qFJ1FJFINod9jar9WM_cUPu4 | https://lh5.googleusercontent.com/V0CWfxVO0uF54sjDCkNu3JkqKi3H0os1R7ZC76Vtma15RnOY_ECazS6MvQrpwKYcWzBH0zuHcG_EFa6pvcHmZ0KyV9XTNkL-0Knu6tD_mC7njzt_zEg_eI1S4E75H7QKgoy2A15l |
| https://lh3.googleusercontent.com/PNf_PyDaVWFxv7pmjS9F--NHDMJTuhUCriKdBgv-yLY4Ac76J61JHErXZ7ep6Z_E6fJ1nzjet2quDiK02E89ZF2tG6ChfOI2uEdURrLvafjSHgXtEGCZgF0oy3zOVsgw7nntR9v7 | https://lh3.googleusercontent.com/oVNd6HfgYxLtiQomcS2AkDZyQwVhuEqYsbT_T3WIAQAkUF8TdlY9OmH-1I-pX4J9kaODi9iaegiFNbv3n2PHlJxDQmp2Mghq9NCdRgkdGIPnK1TkZ5_nvRH5C3naGPp16JXvzmLH |
| https://lh5.googleusercontent.com/hkflR6rkupl2Dapw1np2KF_J4SoV2uoukfm5hDHtDg3xk33KntwPvbM1YM8Jg1dpiYgfbKZyI2UJ2wUNcjKDX9n4QHLDH_PdB_T9BZ80PFZh7DHs_GTaTy30ItZP5Aq_zUw6r-ZB | https://lh4.googleusercontent.com/zLO4JzfRjhmONkNMGedbqCcxYWqSrLhbGNJDRVaoKcZ3lvDMFnoi8q1TkQszK_tvOuWJztJrfaSj9sf9lXiVOfCahmAxxx7H6E8mXzk5XaiNSGSkdzcJVQKIquZnEqLjj0mH1Yxy |
| https://lh4.googleusercontent.com/xMc9m1XYsXJD5NdsxVJPxcRGxiDFeV-E9lGnZPDE_WLxT8gU4WXpgeiZ-SzXmaL_09RiGDzVXPdR04ovzAJFpmGoKAGZ0X_3qOI8A49sZGL5ceLuDO0o-58yulS0Rfk7ZUEcZq4F | https://lh4.googleusercontent.com/7SDrAoJNiSYtj90ThvntFUzyMLzpf4bha7YbtQTK3sIF4lC-9Gbtbirt95Kw4bU7S2SG2UzbcXNivlRhTq8cqVALpYk9T9fHgZhRrh8na_RC5wxH0jSudByWlrvXbizVK8rgYNTR |
| https://lh6.googleusercontent.com/lAFkajiYxoy50YKhsVSmaDYgM6egFTA_l_2VMSIra9wJvsdRtWN2XYkF0GZ5O3y3lFgV-oSpLxDySPJAnLafaJrKYtlJVwWbx-FyDrVx2Q57nPUatgkmsaZ2ICN5AchNfWRP8D7j | https://lh3.googleusercontent.com/ZPZ9YeokpYCXmAdYs2FmT9w5uZOhQMJvqQE5T6Dsd_Tg6sdIlLJGi5R3Yp4E0jtbKjmahy6aw8O_I1h-E3GxfV0-uKBO7YU_HEw1kN2juuGFKjPa6QWCNpD4KRwc62VhtyE1mWpk |
| https://lh6.googleusercontent.com/lFo-VkHRDQFZlmFUl6mWNq2LCBzN5OBQDTN99j7gW1oWER7LRmkzJ16uDjCZ1bRn7EJnMX5sjGncIY6RmiA9yg3CTvPvdI0kMzDldJ5XkLUgkZIDW9mpgFxyMHr4R3M7I_Q4FWLR | https://lh3.googleusercontent.com/BZT5lFcxdLahxnXtyP-xY3ZCk2cUGIlbPREcCg0-ma6uMKyDk-Xe6erFhDjuVg1zhRSXEjyRj3qBZO3ttEaCh6KB5gYwCAW7D1P9S3-jeAE23EprLMEvzucn4Dbdo9Tyl91mOrPz |
| https://lh5.googleusercontent.com/MJqaMCw6ZaM-lLotqeKbvAHY17O8S5rrfmBKKKbEwkTFaSZyxi6R5Nihyt9CprIiiAda7A3vf8dxCXy2iVVI7jQsFxxNAupADKNsH9c7PYmlh836vJsh7xEbK85D3sYCVCZxLJbo | https://lh3.googleusercontent.com/La-btF3FnONGXZr1Z-DfkbbU50k0wzrL7X1AMIdf0uw2DQz5GhrtJTGk2iMceYOcWV_mD9OmidyozD8xlRYkX44JH-2BcORs_rZV-clNS_Rl-BVVgCnwDB3SZ_TbRiKS2jJpn0el |