



**Состав:**

2 баклажана среднего размера

200 г ветчины

50-60 г сыра

2 ст.л. кунжута

соль

черный молотый перец

**Дополнительно потребуется:**

зубочистки (для закрепления рулетиков)

**Рецепт рулетиков из баклажанов с ветчиной и сыром:**

Баклажаны промыть, удалить плодоножку, нарезать продольными полосками толщиной 4-5 мм и поместить в емкость с соленой водой на 15-20 минут, чтобы ушла горечь. После этого баклажаны обсушить и обжарить в растительном масле с двух сторон. Во время жарки баклажаны следует немного(!) посолить и поперчить.

Ветчину нарезать тонкими полосками толщиной не более 0,2 см, шириной приблизительно соответствующей ширине полос из баклажана.

Сыр нарезать брусочками, длиной 3-4 см (примерно соответствует ширине полос из баклажана) и шириной 0,5-0,7 см.

Кунжут обжарить на сковороде (без добавления масла) постоянно помешивая, пока он не приобретет приятный золотистый цвет.

Полоску ветчины макнуть одной стороной в кунжут, выложить на полоску баклажана. На один из краев баклажана с ветчиной положить брусочек сыра и свернуть рулетик, закрепить при помощи 1-2 зубочисток.

Получившиеся рулетки выложить на сковороду без масла, накрыть крышкой и готовить на среднем огне, чтобы сыр немного расплавился – приблизительно в течение 4-6 минут (в зависимости от сорта сыра).

Подавать к столу можно и в горячем, и холодном виде. По нашему мнению, рулетки из баклажанов с ветчиной и сыром особенно хороши после 2-3 часов, проведенных в холодильнике.

Приятного аппетита!