**Баклажанные рулетики с творожным сыром, чесноком и грецкими орехами**

**Ингредиенты**

Баклажаны – 2 шт. (600 г)

Творожный сыр «Филадельфия» - 300 г

Грецкие орехи – 50 г

Чеснок – 1-2 зубчика

Масло растительное для жарки - 20 мл

Зелень петрушки – 25 г (небольшой пучок)

Зелень петрушки – 25 г (небольшой пучок)

Соль – щепотка

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Приготовим продукты для приготовления рулетиков. Баклажаны лучше взять молодые, длинные и ровные. Моем их, отрезаем плодоножку и другой кончик.

**Шаг 2**

Нарезаем ровными слайсами толщиной в 0,5 см или меньше при помощи острого длинного ножа.

**Шаг 3**

Нарезанные баклажаны, чтобы они не горчили, можно посыпать солью, оставить на 10-15 минут, затем промыть под холодной водой и хорошо обсушить бумажными полотенцами. Если вы предпочитаете пикантную горчинку, такую процедуру можно не делать.

**Шаг 4**

Сковороду разогреваем на максимум, наливаем немного растительного масла и выкладываем слайсы. Обжариваем с двух сторон до образования золотистой корочки. Затем выкладываем их на бумажные полотенца, чтобы удалить лишний жир.

**Шаг 5**

Теперь приготовим творожную начинку для баклажанных рулетиков. Зубчики чеснока придавливаем ножом, очищаем отшелухи и мелко рубим.

**Шаг 6**

Промываем петрушку и кинзу, обсушиваем, удаляем грубые стебли. Мелко нарезаем.

**Шаг 7**

Чтобы зелень ярче отдала свой аромат, смешиваем её с чесноком и ещё раз измельчаем ножом. Высыпаем в пиалу.

**Шаг 8**

Очищенные грецкие орехи можно измельчить в блендере, а можно просто порубить ножом.

**Шаг 9**

Отправляем орехи в пиалу к зелени с чесноком. Добавляем туда творожный сыр «Филадельфия». Всё хорошенько перемешиваем. Творожный сыр уже солоноват, поэтому начинку можно не солить.

**Шаг 10**

Баклажанные слайсы выкладываем на плоскую тарелку, чуть солим и выкладываем творожную начинку при помощи чайной ложки.

**Шаг 11**

Аккуратно заворачиваем рулетики. Можно скрепить их зубочистками, если слайсы разворачиваются.

**Шаг 12**

Баклажанные рулетики с сыром, чесноком и грецкими орехами приготовлены. Выкладываем их на красивое блюдо и украшаем по вкусу.

Приятного аппетита!