لفافات الباذنجان بالجبن والاعشاب

المكونات:

- باذنجان متوسط الحجم – 2
- زيت نباتي – 5 ملاعق كبيرة
- نعناع – كوبان
- سبانخ مفروم – ملعقتان كبيرتان
- جبن فيتا – 250 غرام
- فلفل أسود – بحسب الرغبة

طريقة التحضير:

- سخّني الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- قشّري الباذنجان وقطّعيه إلى شرائح بسماكة سنتمتراً.
- إدهني شرائح الباذنجان بالزيت واطهيها في مقلاة إلى أن تذبل.
- أطفئي النار واتركي قطع الباذنجان جانباً.
- في وعاء، إهرسي الجبن وأضيفي الفلفل والنعناع والسبانخ وامزجي المكوّنات.
- ضعي ملعقة كبيرة من مزيج الجبن في وسط قطع الباذنجان ثمّ لفّيها على نفسها. قدّميها فوراً.

الف صحة!