Рулетики из баклажана с мягким сыром и помидорами

На 100 грамм:
Калорийность: **82,06 ккал.**
Белки: **3,63 г.**
Жиры: **5,82 г.**
Углеводы: **3,84 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/ruletiki-iz-baklazhana-s-myagkim-syrom-i-pomidorami/

Ингредиенты:
- 1 средний баклажан
- 1 помидор
- 120 г мягкого сыра
- 1 ст.л. оливкового масла
- маленькая горстка листьев петрушки

Приготовление:
Баклажаны нарезаем вдоль на пластинки толщиной 4-5 мм.
Разогреваем сковороду с 1 ст.л. растительного масла. Кладем баклажаны и обжариваем по 2 минуты с каждой стороны, до готовности.
Перекладываем на бумажные полотенца, чтобы впитать лишний жир. Из помидоров удаляем семечки, мякоть нарезаем толстой соломкой. Мягкий сыр, 1 ст.л. оливкового масла и зелень кладем в чашу блендера. Перемалываем до состояния пасты.
На каждый ломтик баклажана кладем по 1 ч.л. начинки, кусочек помидора и сворачиваем в рулетики.