




# Rulouri de legume fripte la gratar



## Ingrediente

Vinete - 1 mijlocie (300g)  
Dovlecei - 2 bucati  
Kaiser - 8 felii subtiri  
Ardei gras rosu - 1 bucata  
Usturoi - 1 catel  
Ierburi de Provence - 1 lingura  
Ulei de masline - 5 linguri  
Sare Piper

 35 de minute  4 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Alegi dovlecei si vinete proaspete si tinere, care sa nu aiba multe seminte. Le speli si le indepartezi coditele. Cu un cutit bine ascutit, tai pe lungime dovleceii si vanata, astfel incat sa obtii felii groase de 3-4 mm, pe care le presari cu sare.
2. Cureti ardeiul si il tai in fasii lungi si cat se poate de inguste. Zdrobesti usturoiul si il amesteci cu uleiul si condimentele.
3. Dupa 5 minute, speli feliile de vinete si le usuci folosind un servet, apoi le ungi cu uleiul condimentat. Asezi o felie de vanata peste doua felii alaturate de dovlecel. La un capat pui o felie de kaizer si 2-3 fasii de ardei, presari cu piper dupa gust, apoi rulezi si prinzi ruloul cu o scobitoare.
4. Pe gratarul incins, asezi rulourile si le frigi timp de 4-5 minute, pe fiecare parte, pana cand se rumenesc frumos. Daca ti-a ramas sos, le stropesti cat sunt calde, inainte de a le servi la masa.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>