

## Mini sałata rzymska z pieczonym bakłażanem, pomidorami suszonymi i zielonymi oliwkami

### Składniki:

- 2 główki mini sałaty rzymskiej
- 200g bakłażana
- 1 słoik pomidorów suszonych w zalewie ziołowej
- 1 szklanka oliwek (pół na pół zielonych i czarnych)
- 6 liści świeżej bazylii

### Wykonanie:

Bakłażana pokrój na średniej grubości kostkę i upiecz w piekarniku (180 stopni Celsjusza, 15 minut). Przystudź bakłażana po upieczeniu. Pomidory przesiekaj na mniejsze części, zachowując kilka łyżek oleju. oliwki pokrój na półówki.

W misce wymieszaj wszystkie składniki - bakłażana, pomidory i oliwki z kilkoma łyżkami oleju z pomidorów. Sałatę podziel na pojedyncze liście i każdy z liści wypełnij do połowy farszem z miski. Posyp gotową sałatę posiekaną w cienkie paseczki bazylią.