# Grillowany bakłażan z rzodkiewką i serkiem wiejskim

## Składniki

- 1 szt. bakłażan
- 1 opakowanie serek wiejski
- 6 szt. rzodkiewki
- 1 szczypta sól różowa himalajska do smaku
- 1 szczypta pieprz pomarańczowy do smaku
- 1 łyżka oliwa do smarowania
- 2 szt. cebulka dymka
- 1 garść kiełki rzodkiewki
- 3 szczypty suszone kwiaty lawendy, nasturcji i nagietka

## Sposób przygotowania

Bakłażana kroimy na plastry ok 5mm, każdy doprawiamy, smarujemy oliwą i grillujemy po 2 minuty z każdej strony. Serek doprawiamy, dodajemy poszatkowaną dymkę, rzodkiewki ścieramy na dużych oczkach, kiełki siekamy, całość mieszamy. Bakłażana studzimy, następnie każdy plaster smarujemy farszem i zwijamy. Idealne na zimno, jako przekąska czy śniadanie.