

Bakłażan faszerowany

data aktualizacji: 2020.07.02 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 2 nieduże bakłażany, 250 g mięsa mielonego, 1 średnia cebula cukrowa, 1 pomidor, 1 ząbek czosnku, 1 jajko, 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, zioła prowansalskie, ser żółty do posypania, 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, 2 łyżki oleju.

Przygotowanie: Cebulę i czosnek drobno posiekać. Przesmażyć na oleju. Dodać mięso i chwilę smażyć razem. W tym samym czasie bakłażana przekroić wzdłuż, wydrążyć i posiekać miąższ, a pesteczki wyrzucić. Bakłażana lekko posolić od środka. Pomidora pokroić w kostkę i razem z posiekanym bakłażanem i natką pietruszki dodać do mięsa. Doprawić przyprawami i dusić chwilę aż składniki się połączą. Na koniec dodać jajko. Wymieszać i napełnić bakłażana. Piec około 45 minut. Pod koniec posypać serem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36059-baklazan-faszerowany>