

Nadziewane bakłażany

Przepis dodany przez użytkownika trini6



bakłażany

Ilość porcji: 1-2

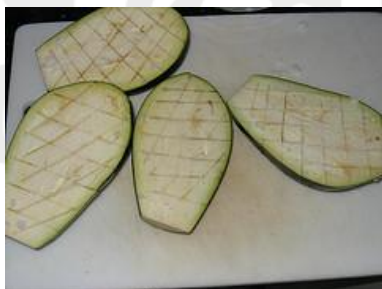
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bakłażany - 4 szt.
- cebula -
- mięso mielone - 30 dag
- pomidory - 4 szt.
- czosnek - ząbek
- żółty ser - 2 łyżka(i)
- majeranek - 1 łyżka(i)
- cynamon - 1 łyżeczka(i)
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka(i)
- oliwa -
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Bakłażany umyć, osuszyć, odciąć końce, przekroić wzdłuż na pół. Wyciąć łyżką pestki, miąż ponacinać nożem. Posolić i skropić oliwą

2.



Ułożyć bakłażany na blaszce i piec ok 30 min w piekarniku rozgrzanym do temp 180 C

3.



Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na patelni razem z czosnkiem, dodać mięso, wsypać majeranek

4.



2 pomidory sparzyć, pokroić w kostkę, dodać do mięsa

5.

Dusić przez 10 min, mieszając drewnianą łyżką, dodać koncentrat pomidorowy, doprawić solą, pieprzem i cynamonem, wlać 3 łyżki ciepłej wody, przykryć i dusić na średnim ogniu, aż odparuje woda

6.



Pozostałe pomidory pokroić w plastry

7.



Ser żółty zetrzeć na tarce o małych oczkach

8.

Wypełnić bakłażany farszem mięsnym, posypać parmezanem, przykryć plastrami pomidorów i ułożyć na blasze wysmarowanej 2 łyżkami oliwy, zapiekać ok 20 min w temp 180 C