



Nadziewany bakłażan



Sposób przygotowania

Bakłażany myjemy, odcinamy końcówkę i wydrążamy miąższ, ostrożnie go wyciągając np łyżką. Oprószamy w środku solą i odstawiamy na ok 20 min. Siekamy drobno wydrążony miąższ. Mieszamy z mięsem mielonym, dodajemy jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek, bułkę tartą, sól, pieprz i zioła prowansalskie. Wyrabiamy. Odsączamy oliwki i pomidory z zalewy. Kroimy pomidory na mniejsze kawałki. Dodajemy do mięsa i mieszamy. Napęlamy bakłażany mięsną masą za pomocą łyżki. Mocno ubijamy. Przykładamy odciętą końcówkę i owijamy bakłażany folią. Pieczemy ok 1 godz w piekarniku nagrzanym do 180 st. Kroimy w plastry. Smacznego!

Składniki

- 2 duże bakłażany
- 30 dag mięsa mielonego z łopatki
- 1 jajko
- 2 łyżki bułki tartej
- 1/2 szkl czarnych oliwek
- 1 słoik pomidorów suszonych
- zioła prowansalskie
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz