

BAKŁAŻANY FASZEROWANE

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 29 stycznia 2007 22:02 -

2 bakłażany, po 1 czerwonej i zielonej papryce, oliwki, natka pietruszki, pomidor, 2-3 anchois, tarta bułka, oregano, ser mozzarella

Wnętrze bakłażanów posolić, odłożyć do ocieknięcia, żeby straciły goryczkę. Po 15 minutach starannie opłukać, osuszyć i posmarować oliwą. Papryki oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w kostkę. Natkę posiekać, oliwki pokroić w krążki lub tylko na połówki. Pomidora sparzyć, zdjąć skórkę, usunąć pestki, pokroić w kostkę. Anchois pokroić w paseczki. W misce wymieszać farsz: paprykę, natkę, oliwki, tarta bułka, oregano, pomidor, można dodać trochę oliwy. Tym nappełnić bakłażany. Wstawić do piekarnika na 15-20 minut. Po tym czasie na wierzch położyć ser mozzarella i zapiekać, aż ser się zrumieni.

Przepis z sieci