

2 nieduże bakłażany, 2 szklanki małych krewetek, 1/2 szklanki gęstej



śmietany, 1/2 szklanki majonezu, 1/3 szklanki tartego parmezanu, 1/3 szklanki tartej bułki, 1 łyżka świeżej lub 1 łyżeczka suszonej bazylii, sól
Bakłażany opiec ze wszystkich stron w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 °C. Obrać ze skórki, ostudzić, każdy przekroić na pół i wydrążyć zostawiając dwucentymetrową ściankę. Wypełnić wydrążenie osączonymi krewetkami. Ułożyć bakłażany w żaroodpornym naczyniu. Śmietanę wymieszać z majonezem i tym sosem polać bakłażany, posypać parmezanem, tartą bułką i bazylią. Zapiekać ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 180 °C.
wg Magicznej Kuchni nr 2/1998