

Baklažán plnený zeleninou a syrom

Potrebuje

- - 2 baklažány
- - 1 malá cuketa
- - 1 červená paprika
- - 2 paradajky
- - 4 strúčiky cesnaku
- - Karička črievko
- - olivový olej
- - čerstvá bazalka
- - pažítka
- - morská soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Baklažány umyjeme, pozdĺžne prekrojíme a dužinu vydlabeme. Posolíme ich a necháme 10 minút postáť. Papierovou utierkou osušíme. Dužinu baklažánu nakrájame spolu s ďalšou zeleninou na rovnako veľké kocky. Na panvici ohrejeme olivový olej, na ktorom opečieme na plátky nakrájaný cesnak. Pridáme všetku zeleninu, opečieme, osolíme, okoreníme a dochutíme nasekanými bylinkami. Zmesou naplníme baklažány, na vrch zeleniny vytlačíme črievko Karičky a v rúre zapečieme. Podávame so zemiakmi alebo s pečivom.

Tento recept nám posielal: František z Prešova

náročnosť: nízka

čas:

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno