

# Karička baklažán

## Potrebuje

- - Baklažán
- - Cibuľa
- - Červená paprika 2 ks
- - Paradajka 2 ks
- - Čierne olivy
- - Karička tehla plátky
- - Soľ, korenie
- - Olivový olej

## Postup

Baklažán rozkrojíme, vyberieme vnútro a posolíme. Osmažíme cibuľu, papriku a paradajku. Pridáme vnútro z baklažánu a posolíme. Do baklažánu navrstvíme zmes papriky, olív na kolieska a syru. Až kým neminieme všetko a ukončíme syrom. Ochutíme čiernym korením a pokvapkáme olivovým olejom. Zapekáme v rúre 200 stupňov asi 20 minút.

---

Tento recept nám posielala: Gabriela z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 25

porcie: 2

bezlepkový recept: Áno