

Rýchle baklažánové lodičky s Karičkou

Potrebuje

- - 2 baklažány
- - soľ
- - 2 ks paprika zelená
- - 4 ks paradajky kríčkové
- - 1 Karička črievko
- - štipka korenie čierne mleté
- - olej

Postup

Baklažány umyjeme, prekrojíme napoly a vyberieme jaderník. Osolíme a necháme odstáť. Zlejeme vodu a dáme na pekáč. Naplníme paradajkami, paprikou, syrom z črievka, osolíme, okoreníme a dáme s trochou vody a oleja na 15 minút zapieť do rúry pri teplote cca 200°C. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno