

Zapekaný baklažán plnený Karička syrom

Potrebuje

- - 2 baklažány
- - 4 paradajky
- - 4 vajcia
- - olej
- - 1 cibuľa
- - 1 červená paprika
- - soľ podľa chuti
- - grilovacie korenie na syr štipka
- - 8 trojuholíčkov syru Karička
- - petržlenová vňať

Postup

Baklažány umyjeme a pozdĺžne prekrojíme. Polievkovou lyžicou vydlabeme jaderník , posolíme a necháme odstáť vodu.

Zatiaľ si na oleji na cibuľke pripravíme z vajec praženicu. Keď baklažány zbavíme vody, poukladáme ich na pekáč, na dno ktorého sme dali trochu masla a vody. Naplníme ich striedavo praženicou, paradajkami, paprikou a nakrájanými trojuholníčkami syra Karička, ktorými aj skončíme. Posypeme grilovacím korením na syr a dáme do rúry zapiecť. Hotové ozdobíme petržlenovou vňaťou. Podávame s opekanými zemiačkami. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 40

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno