

Plnený zapečený baklažán

Potrebuje

- - baklažán 2 kusy
- - mleté bravčové mäso 500 g
- - menšia cibuľa 1 ks
- - cesnak 2 strúčiky
- - mleté čierne korenie
- - soľ
- - majoránka sušená
- - Karička tehla 100 g
- - strúhanka
- - rastlinný olej
- - vajička 2 ks

Postup

Umyté baklažány vydlabeme, posolíme, necháme postáť a vzniknutú tekutinu odstránime. Dužinu pokrájame na malé kúsky.

Cibuľu opražíme na oleji dosklovita, pridáme pomleté mäso, dužinu, prelisovaný cesnak, soľ, mleté čierne korenie, majoránku a spolu krátko popražíme. Necháme vychladnúť a zamiešame vajička a postrúhanú Karička tehlu. Zahustíme strúhankou a naplníme baklažány.

Upečieme pri teplote 180 °C asi 40 minút. Necháme mierne vychladnúť, pokrájame na rezy a môžeme podávať so zemiakmi a zeleninou.

Dobrou chuť!

Tento recept nám posielal: Andrej z Úľan nad Žitavou
náročnosť: stredná
čas: 50 minút
porcie: 5