

Baklažánové obálky

Potrebuje

- - 2 veľké baklažány
- - údený ovčí syr
- - Karička syr
- - soľ
- - maslo
- - čierne korenie mleté
- - štiplavá paprika

Postup

Baklažány nakrájame na 0,5 cm plátky, osolíme a necháme postáť. Potom opláchneme, okoreníme a upečieme na plechu s papierom na pečenie vo vyhriatej rúre asi 15 minút. Potom vždy dva plátky preložíme cez seba krížom a do stredu dáme kus údeného ovčieho syra zmiešaný so syrom Karička. Obe strany plátkov preložíme cez syr posypaný štiplavou paprikou. Upevníme špáradlami, navrch dáme plátok masla a zapekáme asi 20 minút.

Tento recept nám posielal: Michal zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 8

bezlepkový recept: Áno