

Bakłażan faszerowany mięsem mielonym i papryką



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 szt
mięso mielone wieprzowe	25 dag
cebula	1 szt
papryka czerwona	1/2 szt
papryka żółta	1/2 szt
ser żółty	50 g
oliwa	
sól	
pieprz	
bazylia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone przekładam na patelnię. Wlewam odrobinę oliwy i smażę na małym ogniu około 10 minut.
- KROK 2 Papryki oczyszczam z gniazd nasiennych i kroję w kostkę. Cebulę obieram i drobno siekam. Paprykę z cebulą dodaję do mięsa. Mieszam i razem smażę 5 minut. Farsz doprawiam do smaku solą, pieprzem i bazylią.
- KROK 3 Bakłażan przekrawam na pół. Łyżką wydrążam nasiona, robiąc wgłębienia. Wgłębienia wypełniam przygotowanym farszem.
- KROK 4 Wierzch bakłażanów posypuję startym żółtym serem. Bakłażany układam w naczyniu żaroodpornym i zapiekam 15 minut w temperaturze 180 stopni.