

Bakłażanowe kwiaty



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan

suszone pomidory z oliwy 3-4 szt

sól

ser ementaler 3-4 (pokrojony w podłużne kawałki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Za pomocą specjalnej wycinaczki wykrawamy z bakłażana 4 podłużne paseczki wzdłuż warzywa
- KROK 2 Za pomocą specjalnego narzędzia wydrążamy mały okrągły środek w bakłażanie. Dzięki tym zabiegom po ukrojeniu plastra bakłażana po upieczeniu uzyskamy kształt kwiatka.
- KROK 3 Bakłażana faszerujemy serem zawiniętym w suszone pomidory.
- KROK 4 Bakłażana układamy w naczyniu do zapiekania, polewamy odrobiną oliwy. Pieczemy do miękkości 20-30minut, 180 stopni.
- KROK 5 Po upieczeniu czekamy 5-10 minut. Po tym czasie możemy kroić plastry bakłażana- piękne warzywne kwiaty z apetycznym środkiem. Każdy plasterek solimy.
- KROK 6 Smacznego!