

Pieczony bakłażan z warzywami, kurczakiem i mozzarellą



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI

bakłażan	2 sztuki
pierś z kurczka	1 sztuka
ser mozzarella	100 gramów
cebula szalotka	2 sztuki
pomidor	2 sztuki
czosnek	1 ząbek
pomidorki koktajlowe	10 sztuk
jajko	1 sztuka
śmietana	1 łyżka
oregano	1 łyżeczka
papryka ostra mielona	1 szczypta
oliwa	20 mililitrów
rozmaryn świeży	1 gałązka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Umyte bakłażany przekrajamy na pół i wydrążamy środki. Wnętrza każdej części posypujemy solą i odstawiamy na około 15 minut, aby pozbyć się ewentualnej goryczki. Po tym czasie obmywamy bakłażany z soli.

KROK 2. Pokrojone drobno szalotki szklimy na oliwie z oliwek, dodajemy pokrojoną na kawałki i oprószoną solą oraz pieprzem pierś z kurczaka i delikatnie ją przesmażamy. Wydrążony miąższ z bakłażana kroimy na mniejsze kawałki, a pomidory pozbawiamy skórki i kroimy w kostkę. Warzywa dodajemy do kurczaka i dusimy wszystko do momentu aż farsz zmięknie. W międzyczasie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, łyżkę śmietany, oregano, ostrą paprykę, sól, pieprz i ewentualnie dosładzamy.

KROK 3. Do tak przygotowanego farszu wbijamy jajko, dodajemy kilka łyżek startej mozzarelli oraz świeży rozmaryn. Do oprószonych oregano bakłażanów nakładamy farsz, układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni C na około 40 - 45 minut. Na 10 minut przed końcem pieczenia posypujemy ich wierzch dodatkową porcją sera i układamy kilka przedzielonych na pół pomidorów koktajlowych. Życzę smacznego! :)