

## faszerowane bakłażany



### PCHELKA79



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>suszone pomidory z zalewy</b>	6 sztuk
<b>czosnek ząbki</b>	
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>parmezan starty</b>	30 g
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>bakłażan</b>	
<b>kuskus</b>	1/2 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- bakłażany przeciąć wzdłuż na pół, wydrążyć,
- mięsz pokroić w kostkę, czosnek pokroić w plasterki,
- na oliwie podsmażyć czosnek, dodać mięsz bakłażana, smażyć kilka minut,
- pomidory pokroić w kostkę dodać na patelni wymieszać, przyprawić, zdjąć z ognia,
- kuskus, zalać 1/2 szklanki wrzącej wody, odczekać kilka minut,
- do masy dodać kuskus, porwane liście bazylii i połowę parmezanu, wymieszać,
- do wydrążonych bakłażanów nałożyć po porcji masy, posypać pozostałym parmezanem i polać oliwą,
- piec w rozgrzanym do 180 stopni piekarniku przez 30 min