

Bakłażan faszerowany



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	2 sztuki
pieczarki	10 sztuk
pierś z kurczka	2 sztuki
oliwki zielone	1 słoiczek mały
olej do smażenia	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
śmietana 18-procentowa	1 opakowanie
jajko	2 sztuki
ser żółty	20 dag
bakłażan	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany myjemy a następnie przekrawamy na pół wzdłuż. Wydrążamy środek i kroimy go w kosteczkę, dodajemy posiekaną cebulkę i smażymy na złoty kolor. Pierś z kurczaka myjemy oczyszczamy a następnie kroimy w kosteczkę i osobno smażymy, pod koniec doprawiamy do smaku. Oliwki kroimy w cienkie plasterki, natomiast pieczarki w kosteczkę. Mięso mieszamy z pozostałymi składnikami i faszerujemy bakłażany. Lekko polewamy olejem każdą łódeczkę bakłażana i zapiekamy ok 45 min w temp. 180°C. Po tym czasie polewamy sosem - ser żółty rozpuszczamy, dodajemy śmietanę wymieszaną z jajkami i ciągle mieszamy. Zapiekamy ok 5 min. Podajemy ciepłe. Smacznego !!