

Doradca Smaku V: Bakłażany z wędzonką, kaszą, bryndzą, odc. 35



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Danie główne

bakłażan	2 duże
mąka pszenna	do panierowania
boczek wędzony	150 g (zmielony)
bryndza	200 g
olej rzepakowy	do zmażenia

Farsz

cebula	1
papryka czerwona	1
pieczarki	200 g
kasza pęczak	150 g (lekko podgotowana)
pomidory	5
natka pietruszki	1/2 pęczka
oliwki zielone Smak	kilka

Do smaku

cząber

oregano

Bazyliia suszona Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bakłażany kroimy w grube plastry, układamy na desce i oprószamy z obu stron solą. Po chwili na powierzchni bakłażana pojawiają się kropelki, które usuwamy za pomocą ręcznika papierowego. Następnie kawałki bakłażana obtaczamy z obu stron w mące i smażymy na złoto na patelni z rozgrzanym olejem. Usmażonego bakłażana odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Wędzony boczek układamy na blasze wyłożonej pergaminem i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 160°C na ok. 12-15 minut.
- KROK 2 Farsz: cebulę kroimy w kostkę i rumienimy na patelni z rozgrzanym olejem. Do cebuli dodajemy pokrojoną w drobną kostkę paprykę. Całość przyprawiamy do smaku cząbrem i chwilę smażymy. Następnie dodajemy pokrojone w cienkie plasterki pieczarki, oregano oraz pęczak. Smażymy kilka minut. Następnie dodajemy pokrojone w kostkę pomidory oraz bazylię do smaku. Gdy pomidory zmiękną dodajemy posiekaną natkę pietruszki, sól, pieprz oraz całe zielone oliwki.
- KROK 3 Plastry bakłażana układamy w naczyniu żaroodpornym. W plastrach bakłażana robimy wgłębienia łyżką i nakładamy w nie farsz. Na wierzchu układamy kawałki bryndzy i posypujemy podpieczonym boczkiem. Całość zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 180°C na ok. 10 minut.