

Bakłażan z bobem i kokardkami



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

bakłażan	2 sztuki
bób	400 gramów
makaron kokardki	100 gramów
żółty ser	4 plastry
pomidorki koktajlowe	5 sztuk
bazylia świeża	3 gałązki
sól	1 łyżeczka
pieprz	1 szczypta
olej rzepakowy	5 łyżek
koperek świeży	5 gałązek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany kroję wzdłuż na pół. Wycinam z każdej połówki środek miąższu zostawiając po 1 cm. Bakłażany solę i odstawiam na 30 minut. Po tym czasie zmywam sól zimną wodą i osuszam je. Smaruję olejem rzepakowym, tak samo miąższ i układam na blaszce. Piekarnik nagrzewam do temperatury 200 stopni górą-dół i piekę bakłażany 20 minut. W trakcie pieczenia smaruję jeszcze raz olejem. Bób wrzucam do gotującej i osolonej wody i gotuję około 5 minut. Nie ma być rozgotowany. Po odcedzeniu przelewam go zimną wodą i obieram z łupinek. Makaron gotuję al dente. Do miski przekładam makaron, dodaję bób, pokrojony miąższ bakłażana, sól, pieprz, pokrojony koper, bazylię, pokrojony ser. Farszem napełniam bakłażana, dodaję pokrojone połówki pomidorków i wstawiam jeszcze na 10 minut do piekarnika.