

Bakłażan faszerowany mięsem



MARTALOBOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mielone mięso wołowe	400 g
cebula	1 szt
pomidory	3 szt
jajko	2 szt
śmietana	200 ml
bakłażan	
ryż ugotowany	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany myjemy i kroimy na połówki, wybieramy miąższ. Połówki solimy i odstawiamy na pół godz, gdy puszcza sok, płuczemy je i osuszamy.

Mieszamy składniki farszu: posiekaną i podsmażoną na oleju cebule, mięso, ryż, jaja, sól, pieprz i posiekaną natkę. Nadziewamy farszem bakłażany.

Do brytfanki wlewamy kilka łyżek oleju, trochę wody i układamy bakłażany. Na wierzch kładziemy pokrojonego w plastry pomidora. Zapiekamy 40 minut w temp 180 stopni.

Pod koniec zapiekania polewamy bakłażany śmietaną, a przed podaniem posypujemy świeżymi ziołami.