

Bakłażan faszerowany tuńczykiem

Autor: **agulaa**Przepisów: **19** Ocena: **208**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- bakłażan, 2
- tuńczyk w kawałkach, 1 puszka
- pomidory w puszcze, 1
- pieczarki, 6 średnich
- cebulka, 1 średnia
- pomidory świeże, 2
- czosnek świeży, 3 ząbki
- sól, pieprz, oregano, szalwia, bazylija, wg uznania
- ser mozzarella lub żółty, kilka plastrów
- cytryna
- ryż, pół woreczka
- natra pietruszki, pół pęczka

Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażany przekroić wzdłuż, wydrążyć, skropić delikatnie sokiem z cytryny, żeby nie szerniały. Odstawić na chwilę, żeby wyeliminować goryczkę. W tym czasie pokroić cebulę, pieczarki wydrążony farsz z bakłażana (bez pestek), podsmażyć. Dodać odsączonego tuńczyka, pomidory pokrojone w kostkę, ząbek czosnku, posiekana pietruszkę i ugotowany ryż.
- 2 Doprawić ziołami, solą, pieprzem. Z pomidorów w puszcze, czosnku, ziół, soli i pieprzu zrobić sos (ja miksuję wszystko w blenderze z odrobina wody).
- 3 Wydrążone bakłażany wypełnić farszem, przykryć serem. Połączyć sosem, posypać pietruszką. Zapiekać w naczyniu żaroodpornym lub w prodiżu około 30 minut.
- 4 Smacznego!!!
- 5 Na razie dodaję zdjęcie robocze, bo wysiadł mi aparat:/

Twoje notatki do przepisu: