

Bakłażany faszerowane kaszą jaglaną i warzywami

Autor: **basiliana**Przepisów: **121** Ocena: **2150**

1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Bakłażan - 2 sztuki
- Kasza jaglana - 1/2 szklanki
- Woda - 1 szklanka
- Przecier pomidorowy - 1 szklanka
- Cebula - 1 sztuka
- Czosnek - 1 ząbek
- Pieczarki - 6 sztuk
- Papryka czerwona - 1 sztuka
- Mozzarella tarta - 150 g
- Ketchup - 2 łyżki
- Zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- Pieprz i sól do smaku
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę ugotować w lekko osolonej wodzie.
- 2 Bakłażany przekroić wzdłuż i wydrążyć, odkładając miąższ do miseczki. Zarówno wydrążone warzywa, jak i miąższ posolić i po kilku minutach osuszyć papierowym ręcznikiem.
- 3 Cebulę i czosnek pokroić i zeszklić na oleju. Dodać pokrojone: pieczarki, miąższ bakłażanów oraz paprykę. Warzywa dusić ok. 15 minut, a następnie dodać do nich ugotowaną kaszę jaglaną, przecier, ketchup oraz przyprawy. Całość dusić jeszcze kilka minut.
- 4 Farszem nadziać bakłażany, całość posypać startą mozzarellą. Zapiekać w 180 stopniach C przez ok. 35-40 minut.

Twoje notatki do przepisu: