
Bakłażany faszerowane

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1281 razy.

80 dag bakłażanów,
15 dag ryżu,
3 łyżki tłuszczu,
cebula,
4 dag grzybów suszonych,
pół szklanki śmietany,
1,5 łyżki mąki,
2 jaja,
sól,
pieprz,
przyprawa do zup

Bakłażany obrać ze skóry, podzielić na połowy, wydrążyć i sparzyć wrzątkiem. Ryż ugotować na sypko i ostudzić. Cebulę posiekać i przesmażyć grzyby ugotować i posiekać; dodać do ryżu. Masę doprawić, dodać jaja. Połówki bakłażanów oprószyć mąką i napęlić przygotowanym farszem. Włożyć do naczynia, podlać wywarem z grzybów i dusić do miękkości. Następnie podprawić śmietaną z mąką. Podawać z ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD