

---

# 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 napęlnić 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