
Bakłażany nadziewane 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1428 razy.

Kuchnia z szybkowaru

8 bakłażanów (po 2 na osobę)

3 cebule

4 dag masła

1 łyżka mąki

4 łyżki tartej bułki

2 jaja

1 szklanka śmietany

1 łyżka siekanego koperku

1 łyżka siekanej natki pietruszki

sól i pieprz do smaku

Bakłażany włożyć na chwilę do wrzątku, obrać ze skórki, ściąć czubki z obu stron, wydrążyć łyżeczką miąższ z nasionami. W rondelku dusić około 10 minut na maśle pod przykryciem wydrążony miąższ z bakłażanów oraz oczyszczoną i posiekaną cebulę, podlane paroma łyżkami wody. Dodać tartą bułkę, popieprzyć i posolić, zagotować, a gdyby nadzienie było zbyt gęste, dodać nieco wody. Zestawić z ognia, wbić jaja, wsypać zieleninę wymieszać nie gotując. Napełnić tym nadzieniem wydrążone bakłażany, ułożyć je w szybkowarze, zalać śmietaną wymieszaną z mąką i odrobiną soli. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10-15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD