
Bakłażany z grzybami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2500 razy.

SKŁADNIKI:

- * 2 bakłażany
- * 40 dkg grzybów
- * 1 papryka
- * 2 pomidory
- * 1 cebula
- * 2 ząbki czosnku
- * 20 dkg sera "feta"
- * olej do smażenia
- * koperek
- * sól, pieprz

PRZYGOTOWANIA:

- * Bakłażany umyć .Odciać nasady i przekroić wzdłuż. Wydrążyć miąższ i pokroić w kostkę.
- * Obrac cebulę i czosnek, i posiekać . Smażyć na oleju przez 2 minuty.
- * Dodać oczyszczone i pokrojone w plasterki grzyby, miąższ z bakłażanów oraz pokrojoną w kostkę paprykę. Smażyć aż grzyby będą miękkie. Często mieszać .
- * Dodać do smażonych grzybów miąższ z pomidorów i rozkruszony ser. Doprawić solą i pieprzem.
- * Powstałą masą nadziać połówki bakłażana.
- * Ułożyć na natłuszczonej blasze i piec w temperaturze 200 stopni przez 25 minut.
- * Przed podaniem posypać koperkiem.