
Bakłazany faszerowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3104 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

2 baklazany,

2 jaja,

1 posiekana cebula,

1 obrany pomidor,

1 zolta obrana papryka,

10 oliwek bez pestek,

1 lyzka kaparow,

1 lyzka zielonej pietruszki i bazylii,

4 lyzki oliwy,

tarta bulka,

sol, pieprz.

1. Baklazany przekroic wzdluz na polowe. Wydrzyc zostawiajac przy skorce cienka warstwe miaszsu. Wyjety miasz pokroic w kostke i razem z cebula podsmażyc na oliwie. Dodac pokrojony pomidor z papryka, kapary, oliwki i ziola.

2. Patelnie zdjac z ognia, do masy dodac jaja, sol, pieprz. Wymieszac. Napelnic

baklazany, posypac tarta bulka i polac oliwa. Piec ok. 45 min w temp. 180żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Wszystkim "trzęsły się uszy". Polecam każdemu fanowi kuchni greckiej, lub dobrej kuchni. Nie użyłem jednak bułki tartej a wkróciłem fetę i polełem sosem jogurtowo czosnkowym. Dzisiaj zrobię to z drobiowym mięsem mielonym uformowanym w podłużne ruloniki na wierzchu farszu, (bo mam mocno mięsożernych gości)
Nadesłał(a):Bartez <sklep@swiatloitd.pl> 2009-05-24 12:05:27