

Plnený baklažán

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Baklažán opláchneme, odkrojíme stopku aj druhý koniec a rozrežeme ho pozdĺžne na polovicu. Vydlabeme dužinu a posolíme šupky. Mäso zmiešame s dužinou, nakrájanou cibuľou, prelisovaným cesnakom, nakrájanými paradajkami a vajcom. Zmes okoreníme a osolíme. Šupky naplníme zmesou a návrh poukladáme syrečky. Podlievame baklažány vodou a vložíme do rúry vyhriatej na 200 stupňov. Pečieme 30-40 minút.

Ingrediencie

- **Olomoucké tvarôžky Špeciál 80 g** - 50 g
- **Baklažán** - 500 g
- **Paradajky** - 120 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Mleté mäso miešanej** - 300 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Mletá rasca 25 g** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

