Zapekaný baklažán s kuskusom

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Umyté baklažány (2 ks) si prekrojíme na polovičky, posolíme a necháme 20 minut "vypotiť" od horkej chuti. Elektrickú rúru si vyhrejeme na 200°C, baklažány poprepichujeme vidličkou, potrieme olivovým olejom a necháme piecť do zmäknutia. Na olivovom oleji si opražíme cibuľku a cesnak a mäkkú salámu. Pridáme kuskus pripravený podľa návodu na obale a všetko to ochutíme solčankou. Takto pripravenú zmes zmiešame s vydlabanou dužinou upečeného baklažánu, znovu naplníme polovičky baklažánov, ozdobíme plátkami paradajky, posypeme syrom a necháme v teplej rúre syr roztopiť.

Ingrediencie

- **Hustopečská pečeňovka** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Baklažán** - 400 g
- **Paradajky** - 200 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Kuskus** - 250 g
- **Eidam 30%** - 100 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE