

Baklažán plnený rajčinami a mozzarellou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Baklažány (2 ks) umyjeme a osušíme, pozdĺžne prekrájame. Vnútro baklažánov rozkrájame pozdĺžne, aj priečne, len po šupku. Baklažány trochu porozťahujeme. Nasolíme ich a okoreníme čiernym korením. Uložíme do zapekacej misky a pečieme 30 minút na 200 °C. Majú trochu chytiť farbu a zmäknúť, nie úplne, len mierne, tak aby sa dalo vnútro stláčať. Pripravíme si plnku. Na olivovom oleji opražíme cibuľu, pridáme nakrájaný cesnak (4 strúčiky). Ak sú mäkké, zalejeme paradajkami z konzervy. Posolíme, pridáme oregano, bazalku a chilli. Zakryté dusíme, ku koncu prichutíme 1 čajovou lyžičkou cukru, morskou soľou poprípade vegetou. Zmes má byť hustejšia. Na záver posypeme strúhanou mozzarellou. Dáme znova zapieť na 200 °C na 20 minút. Môžete servírovať s opekanými zemiakmi alebo bagetou.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 30 g
- **Baklažán** - 300 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Cukor kryštál** - 6 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Oregáno drvené** - 5 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Mozzarella** - 200 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 3 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

