Nadziany bakłażan

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- bakłażan - 1 szt.
- pomidor - 2 szt.
- pieczarki - 10 szt.
- bazylia świeża - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- koper - do smaku
- cebula czarwona - 1 szt.
- ser żółty - 10 plaster

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana opłukać przeciąć na pół. Każdą z połówek ponacinać tak jakbyśmy chcieli pokroić bakłażan w plastry jednakże nie przecinając go do końca. Bakłażana oprószyć solą. Między plastry wkładać po kawałku żółtego serka.
Pomidory sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki pokroić w plastry. Pieczarki oczyścić i pokroić w plastry. Ponownie między każdy plaster bakłażana włożyć kawałek pomidora i pieczarki. Po listku bazylii włożyć obok każdego plasterka pomidora.

KROK 2: Cebule pokroić w kostkę osypać bakłażana. Oprószyć solą i suszonym koperkiem. Zapiekać w temp 180 stopni aż będzie miękki pod koniec pieczenia można opcjonalnie polać bakłażana sosem czosnkowym.