



Bakłażan faszerowany karmelizowanymi pomidorami i ciecierzycą

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- średni bakłażan - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- biała cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- cukinia - 0.5 sztuk
- papryczka chili - 0.5 sztuk
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 40 mililitrów
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- suszone oregano - 1 łyżeczka
- suszona bazylia - 0.5 łyżeczek
- ocet balsamiczny - 1 łyżeczka
- brązowa ciecierzycyca z puszki - 400 gramów
- tarty ser parmezan - 20 gramów
- karmelizowane pomidory - 3 łyżki
- pomidorki koktajlowe - 100 gramów
- świeża bazylia, posiekana - 1 pęczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany myjemy i przecinamy wzdłuż (tworząc łódeczki) lub w poprzek (tworząc miseczki). Następnie nacinamy w poprzek od strony mięszu (tak, by nie przeciąć skóry), układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posypujemy solą i skrapiamy Ramą Smaż jak szef kuchni i pieczemy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni przez 20-25 minut.
2. Cebule (białą i czerwoną), czosnek, chili i cukinię drobno siekamy. Na rozgrzaną patelnię wylewamy Ramę Smaż jak szef kuchni, gdy z tłuszczu znikną bąbelki podsmażamy cebulę, gdy lekko się zeszkli dodajemy czosnek i cukinię i smażymy ok. 5 minut, dodajemy trochę soli i pieprzu.
3. Z upieczonych bakłażanów wybieramy łyżką miąższ, który drobno siekamy. Dodajemy go razem z ostrą papryczką do warzyw i smażymy ok. 3 minut.
4. Po tym czasie dodajemy bazylię, oregano i ocet balsamiczny. Odsączoną i wypłukaną brązową ciecierzycę oraz karmelizowane pomidory i świeże pomidory pokrojone w drobną kostkę, zmniejszamy palnik i dusimy wszystko na małym ogniu przez 10 minut. Patelnię zdejmujemy z palnika, dodajemy połowę startego sera parmezan i połowę posiekanej świeżej bazylii, mieszamy.
5. Miseczki z bakłażana faszerujemy przygotowanym nadzieniem, po wierzchu posypujemy pozostałym serem i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni około 10 minut. Przed podaniem posypujemy pozostałą świeżą bazylią.