



przepisy.pl

# Faszerowane bakłażany z jajkiem

 45 minut  4 osoby  Trudne

## Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- pomidory - 4 sztuki
- żółty ser - 100 gramów
- cebula - 2 sztuki
- jajka - 4 sztuki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- oregano - 1 łyżeczka
- pieprz do smaku
- sok z cytryny - 1 łyżka
- olej do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Umyte bakłażany przekrój wzdłuż, wydrąż połowę miększu. Oprósz Delikatem Knorr i odstaw na 60 minut.
2. Sparzone pomidory pokrój w kostkę podduś z plasterkami cebuli.
3. Połówki bakłażana skrop olejem, ułóż na natłuszczonej blasze. Piecz 10 minut w 180 stopniach.
4. Każdą połówkę bakłażana napełnij farszem, posyp bułką tartą, skrop olejem.
5. Odsąc na ręcznikach papierowych. Wydrążony miększ skrop sokiem z cytryny i podsmaż z czosnkiem.
6. Wymieszaj pomidory z miększem bakłażanów, posiekaną natką pietruszki, serem i oregano. Dopraw pieprzem.
7. Piecz 30 minut w 200 stopniach. Pod koniec wbij po jajku, zapiecz krótko.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)