



Faszerowany bakłażan

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- jagnięcina zmielona (opcjonalnie można z niej zrezygnować lub zamienić na wieprzowinę) - 300 gramów
- mielona wołowina - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ostra papryka - 1 sztuka
- kolendra - 1 pęczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- ziarna kolendry - 1 łyżeczka
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 150 mililitrów
- śmietana 18% - 150 mililitrów
- cytryna - 1 sztuka
- tarty ser - 100 gramów
- sól - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany przekroić na pół, oprószyć solą i odstawić na 25 minut. Po tym czasie warzywa wypłukać pod bieżącą wodą usuwając całą sól. Bakłażany odcisnąć wysuszając w papierowym ręczniku.
2. Mięso mielone połączyć z pokrojona w kosteczkę cebulą, roztartym czosnkiem, pokrojoną w drobną kosteczkę ostrą papryką chilli, z połową posiekanej natki kolendry i pietruszki, mielonymi ziarnami kolendry i kminu.
3. Wymieszać i dodać do smaku przyprawę do mięs. Gotowy farsz ułożyć na bakłażanach.
4. W misce pomieszać majonez, śmietanę, pozostałą część kolendry i pietruszki, dodać sok z cytryny. Połowę powstałego sosu polać po wierzchu mięso i posypać serem.
5. Całość wstawić na 30 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika. Bakłażany podawać z pozostałym sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl