



przepisy.pl

# Bakłażan faszerowany mielonym mięsem z indyka



 60 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- mielone mięso z indyka - 200 gramów
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- bakłażan - 1 sztuka
- pieczarki - 10 sztuk
- pomidor - 1 sztuka
- żółty ser - 4 plastry
- jogurt naturalny - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Bakłażana przekroić na pół, posypać solą i odstawić na 15 min. Po tym czasie wydrążyć miąższ.
2. Miąższ z bakłażana, pomidora pokrojonego w kostkę, mięso mielone z indyka i pokrojone pieczarki podsmażyć na oleju. Następnie dodać przecier pomidorowy, bulion i przyprawy. Wlać jogurt i mieszać, aż odparuje nadmiar płynu i powstanie gęsty farsz.
3. Napęlić bakłażany farszem, przykryć serem i zapiekać przez 40 minut w temperaturze 180 stopni. Pod koniec zmniejszyć temperaturę i piec przez kilka minut z termoobiegiem.

---

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)