



Bakłażan z ryżem

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażany - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- pomidory - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ryż - 100 gramów
- gałązka oregano lub bazylii - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- pieprz
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Umyj bakłażany. Wydrąż z nich miąższ, pokrój w kostkę i przesmaż na łyżce oliwy. Dodaj posiekany czosnek.
2. Umyj pomidory, pokrój w kostkę. Umyj zioła, następnie posiekaj. Obierz cebulę i również posiekaj.
3. Ugotuj ryż na sypko w wodzie z kostkami rosółowymi Knorr.
4. Wymieszaj ryż z miąższem bakłażanów, pomidorami, cebulą oraz ziołami. Dopraw do smaku pieprzem.
5. Nagrzej piekarnik do 190 stopni. Napełnij farszem wydrążone połówki bakłażanów. Ułóż je w natłuszczonej formie, skrop oliwą i przykryj folią aluminiową. Piecz około 30 minut, by bakłażany były miękkie.

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