



przepisy.pl

Bakłażany faszerowane mięsem i pieczarkami

 0 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pieprz
- pieczarki - 5 sztuk
- sól
- oregano - 1 łyżeczka
- parmezan - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżeczka
- bakłażan - 4 sztuki
- mięso mielone - 500 gramów
- puszka pomidorów - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany obierz rozetnij i wydrąż z pestki.
2. Cebulę obierz i posiekaj w kostkę następnie, podsmaż, dodaj mięso a po chwili pomidory.
3. Duś 15 minut i dodaj przyprawy oraz posiekany czosnek.
4. Wypełnij farszem bakłażany i obłóż plastrami oczyszczonych i obranych pieczarek. Posyp serem i natką, skrop oliwą. Zapiekać 40 minut w temperaturze 180 stopni.

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