



przepisy.pl

Bakłażany nadziewane serem

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz
- sól
- ser feta - 250 gramów
- szczypiorek - 4 sztuki
- oliwa - 3 łyżki
- ocet balsamiczny - 3 łyżki
- bazylia - 2 łyżeczki
- bakłażan - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany umyj dokładnie, osusz i potnij wzdłuż na cienkie paski, następnie obgotuj w lekko osolonej wodzie przez 3 minuty. Osącz, osusz.
2. Ser pokrój w kawałki i każdy owiń szczelnie obgotowanymi paskami bakłażanów, zwiąż szczypiorkiem, dla pewności możesz spiąć wykałaczką.
3. Oliwę wymieszaj z odrobiną octu i dopraw do smaku, maczaj zawiniątka w zalewie i kładź na rozgrzany ruszt. Piecz przez kilka minut, do czasu gdy bakłażany nabiorą złotego koloru.

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