



przepisy.pl

Faszerowane bakłażany

 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pomidory - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka
- bazylią - 1 szczypta
- bakłażan - 1 sztuka
- żółty ser - 2 plastry
- tabasco - 5 sztuk
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- pieczona pierś z kurczaka - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażana przetnij wzdłuż na połowę, włóż do nagrzanego piekarnika na 20 minut, a następnie wyjmij i odłóż.
2. Usuń miąższ i posiekaj, wewnątrz lekko posól, wyłóż plastrami sera.
3. Pomidory sparz, obierz ze skórek, pokrój w plastry i ułóż w bakłażanie.
4. Pierś kurczaka pokrój w drobną kostkę, połącz z miąższem bakłażana.
5. Cebulę posiekaj i dodaj do miąższu wraz z natką. Dopraw i wymieszaj.
6. Wnętrze bakłażana nadziej i włóż go do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 20 minut. Podawaj na ciepło.

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