





przepisy.pl

# Faszerowany bakłażan z kaszą gryczaną i surówką z cykorii



 40 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- duży bakłażan - 1 sztuka
- duże świeże pieczarki - 8 sztuk
- kasza gryczana - 120 gramów
- mały ząbek czosnku - 4 sztuki
- oliwki zielone - 20 sztuk
- natka pietruszki - 4 łyżki
- olej rzepakowy - 4 łyżki

## surówka

- duża cykoria - 1 sztuka
- sok z cytryny - 4 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj kaszę według przepisu na opakowaniu.
2. Bakłażana przekrój na pół i delikatnie wyjmij środek, nie naruszając skórki. Tak przygotowanego bakłażana piecz w piekarniku przez ok. 30 minut w temp. 200 °C.
3. Na patelni podsmaż pieczarki, dodaj do nich masę z bakłażana i chwilę duś razem. Do masy dodaj posiekany czosnek, natkę pietruszki i ugotowaną wcześniej kaszę. Całość dobrze wymieszaj i przełóż do upieczonej formy z bakłażana. Całość raz jeszcze wsadź do piekarnika na ok. 15 minut pieczenia.
4. Cykorię posiekaj i skrop sokiem z cytryny.

---

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)