



przepisy.pl

# Pieczony bakłażan nadzewany pieczarkami i kasza jaglana



 35 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- pieczarki - 360 gramów
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- świeża mięta (posiekana) - 4 łyżki
- natka pietruszki (posiekana) - 4 łyżki
- jajo kurze - 4 sztuki
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- kasza jaglana (sucha) - 120 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Bakłażana umyć, przekroić na pół. Wstępnie go podpiec w piekarniku przez ok. 20 minut w temp. 200 °C. Następnie należy delikatnie wydrążyć miąższ, nie naruszając skórki.
2. Pieczarki umyć, oczyścić i drobno posiekać. Podsmażyć je na oleju. Dodać do nich rozgnieciony widelcem miąższ z bakłażana. Całość trzymać na małym ogniu 1-2 minuty dokładnie mieszając.
3. Do masy dodać posiekany czosnek, mięte, natkę pietruszki, i rozbite jajko. Całość dokładnie wymieszać i nadziać połówkę bakłażana. Całość piec przez ok. 15 minut w temp. 200 °C.
4. Kaszę ugotować według instrukcji na opakowaniu.

---

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)