



# Zapiekane bakłażany

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone - 500 gramów
- ser żółty - 100 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- bułka - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- orzechy włoskie - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- natka kolendry - 1 pęczek
- olej rzepakowy do smażenia - 80 mililitrów
- bakłażan - 3 sztuki
- gęsta śmietana - 250 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- przyprawa do mięsa mielonego - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Bakłażany pokrój wzdłuż na centymetrowej grubości plastry, oprósź solą, odstaw na 20 minut aby puściły sok. Po tym czasie bakłażany wypłucz pod bieżącą wodą, odciśnij usuwając nadmiar wody.
2. Bakłażany delikatnie z wierzchu posmaruj oliwą, obsmaż na patelni grillowej z obu stron.
3. Mięso mielone połącz z bułką wcześniej namoczona w mleku i odciśniętą. Dopraw do smaku przyprawą do mięs, kminem, posiekaną natką pietruszki i kolendry. Dodaj orzechy włoskie. Farsz zawiń w plastry bakłażana, ułóż w żaroodpornym naczyniu.
4. Zetrzyj ser. Fix Knorr wymieszaj ze śmietaną rozłóż na powierzchni bakłażanów, posyp tartym serem.
5. Całość przykryj folią, wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 30 minut. Po 20 minutach zdejmij folię i pozostaw zapiekankę jeszcze na 10 minut w piekarniku.

---

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)