

Запечённый баклажан с фаршем и сыром

Автор: Мухаббат

23.09.2011 07:50 - Обновлено 23.09.2011 07:54



Баклажан по праву заслужил называться "царским овощем". Ведь блюда из него становятся достойным украшением любого праздничного стола. Этот рецепт обязательно придется по вкусу всем, без исключения!

Запечённый баклажан с фаршем и сыром

Автор: Мухаббат

23.09.2011 07:50 - Обновлено 23.09.2011 07:54

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 больших баклажана

400 гр. фарша (лучше постного)

2 ст.л. оливкового или растительного масла

2 ст.л. томатной пасты (либо пару помидоров в собственном соку)

1 головка репчатого лука

100 гр. сыра

молотый чёрный перец

соль

молотая красная паприка

Запечённый баклажан с фаршем и сыром

Автор: Мухаббат

23.09.2011 07:50 - Обновлено 23.09.2011 07:54

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Баклажаны вымыть, хорошо обсушить и нарезать вдоль ломтиками толщиной 1 см. Посолить и оставить на 10 мин.

Репчатый лук очистить и нарезать кубиком.

Разогреть на большой сковороде масло и обжарить лук, добавить фарш (разминая вилкой, чтобы не было комков), до полной смены цвета. Добавить томатную пасту, хорошо перемешать, посолить, поперчить, добавить немного молотой красной паприки. Убавить огонь до минимума и тушить 5-7 минут под крышкой. Убрать сковороду с огня.

Сыр натереть на мелкой терке и добавить к фаршу, хорошо все перемешать.

Нагреть духовку до 200*. Ломтики баклажанов промокнуть бумажным полотенцем и выложить на выстланный бумагой для выпекания противень. Сверху распределить фарш.

Запечь в духовке минут 15. Подавать сразу же!

{comments on}

Запечённый баклажан с фаршем и сыром

Автор: Мухаббат

23.09.2011 07:50 - Обновлено 23.09.2011 07:54
