



Bakłażan faszerowany kaszą pęczak

Autor: Ania321

Osób: 2

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Bakłażana przeciąć wzdłuż na dwie równe części. Delikatnie ponacinać środek tak, by nie naruszyć brzegów. Skropić oliwą. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 20-25 minut w temperaturze 180°C.

Krok 2

W międzyczasie ugotować kaszę pęczak w osolonej wodzie (15 minut od wrzucenia do wrzątku).

Krok 3

Cebulę pokroić w kostkę, wrzucić na rozgrzaną oliwę i zeszklić.

Krok 4

Z podpieczonego bakłażana delikatnie wyjąć miąższ za pomocą łyżki. Dodać do cebuli. Dodać również kaszę i przesmażyć wszystko razem przez chwilę.

Krok 5

Dodać pokrojonego w kostkę pomidora oraz przecier pomidorowy. Przyprawić do smaku pieprzem, solą i słodką papryką. Smażyć około 2-3 minuty.

Krok 6

Nałożyć farsz do bakłażana. Posypać startym żółtym serem. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 15 minut w temperaturze 180°C.

Składniki:

1 bakłażan

100 g kaszy pęczak

1 pomidor

1 mała cebula

3 łyżki przecieru pomidorowego

3 łyżki oliwy z oliwek

150 g sera żółtego

Sól do smaku

Pieprz

1 łyżeczka słodkiej papryki