

## Zapiekany bakłażan z pęczakiem



## Składniki

2 szt. - bakłażan średni  
100 g - pęczak suchy  
1 szt. - cebula czerwona  
3 szt. - ząbki czosnku  
1/2 szklanka - oliwki z papryką  
1 łyżka - świeży tymianek  
1 łyżka - świeże oregano  
3 łyżka - oliwa z oliwek  
2 łyżeczka - sól  
1/2 łyżeczka - pieprz

## Opis wykonania

Do tej pory zawsze faszerowałam warzywa farszem mięsnym, dziś postanowiłam to odmienić, i muszę przyznać, że ta odmiana bardzo mi posmakowała.

Pęczak gotujemy zgodnie z zaleceniem producenta, ale skracając czas gotowania o 5 minut. Bakłażany kroimy na pół, wydrążamy je zostawiając ściankę o grubości około pół centymetra. Wydrążony miąższ bakłażana kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w piórka, a czosnek drobno siekamy. Na rozgrzanej oliwie szklimy cebulę, a następnie dodajemy czosnek, lekko przesmażamy. Dodajemy miąższ z bakłażana, również przesmażamy. Oliwki kroimy na plasterki i dorzucamy na patelnię, następnie dodajemy ugotowany pęczak. Wszystko smażymy razem przez 2 minuty. Zdejmujemy z ognia, przyprawiamy i dodajemy świeże zioła, mieszamy. Bakłażany napełniamy farszem. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni, bakłażany przekładamy do żaroodpornego naczynia, przykrywamy folią aluminiową, delikatnie skrapiamy oliwą i pieczemy przez 40 minut. Od razu podajemy.