

Nadziewany bakłażan grillowany



Składniki

2 szt. - bakłażan
100 g - kasza jaglana
450 g - mieszanka
ulubionych warzyw
świeża mięta - pęczek
3-5 łyżka - pasta
sezamowa tahini
oliwa z oliwek
sól i pieprz

Opis wykonania

Piękne kolory i wspaniałe aromaty - to zalety tego dania.

Umyte bakłażany kroimy na pół i nakłuwamy wewnątrz widelcem, a następnie solimy. Teraz należy je zgrillować/podpiec w piekarniku, by miąższ stał się miękki, aby pod wpływem nacisku łyżki można było go "wklepać do środka". Teraz czas na farsz. Kaszę jaglaną ugotować al dente. Trochę ostudzić i dodać mieszankę. Jeśli była to mrożonka, to należy ją uprzednio rozmrozić, np wrzucając na patelnię z odrobiną oliwy i chwilę poddusić. Wymieszać wszystko z posiekaną miętą i pastą tahini. Nałożyć do bakłażanów i chwilę podpiec w piekarniku. Moje bakłażany podawane były z sosem czosnkowym i wieprzowiną gotowaną na parze z czosnkiem niedźwiedzim. Jednak równie wspaniale wypadają same, bez żadnych dodatków.