

Zapiekane bakłażany kuskusem z malinami



Składniki

1 szt. - bakłażan
1 szklanka - kasza kuku
1/2 szklanka - świeże
maliny
1 łyżka - ocet balsamico
1 łyżka - kolendra
50 g - mozzarella

Opis wykonania

ś
ocet balsamico
świeża kolendra
sól, pieprz do smaku
mozzarella.

Bakłażana przekroić wzdłużna połowy, posolić i zawinąć w folię aluminiową. Wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy do miękkości. Kaszę kuskus zaparzyć według przepisu na opakowaniu. Kolendę drobno siekamy i przekładamy do miseczki z kuskusem. Dodajemy maliny. Doprawiamy do smaku balsamico, solą i pieprzem. Połówki bakłażanów napełniamy farszem, a na wierzchu układamy mozzarellę. Bakłażany układamy w naczyniu żaroodpornym i pieczemy w temp 180 stopni do zarumienienia.