

Greitai įdaryti baklažanai su mocarela



Gaminimas

1. Baklažaną perpjaukite pusiau, išpjaustykite jo vidų, kad būtų lengviau išskobti. Išimkite šaukštu minkštimą.
2. Minkštimą susmulkinkite, sutarkuokite saliero gumbą, morką, svogūną supjaustykite smulkiai.
3. Į keptuvę pilkite saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejaus, įkaitinkite ir berkite pjaustytas bei tarkuotas daržoves. Kepinkite.
4. Berkite druskos ir pipirų, pjaustytų saulėje džiovintų pomidorų, tarkuoto česnako ir kapotų petražolių. Viską išmaišykite, suberkite lęšius ir apkepinkite.
5. Supilkite konservuotus pomidorus, šviesiojo sirupo, išmaišykite ir pakaitinkite.
6. Baklažanus dėkite į kepimo popieriumi išklotą skardą. Įdarykite juos paruoštu padažu.
7. Į keptuvę pilkite aliejaus, įkaitinkite ir dėkite kepti KITCHEN ME šviežias triušienos dešreles. Kai iškeps, supjaustykite jas ir dėkite ant įdaryto baklažano. Taip pat ant baklažano puselių dėkite smulkintą mocarelą.
8. Kepkite orkaitėje su karšto oro apipūtimo ir grilio funkcija 180 °C temp. apie 20–25 min.
9. Iškepusį baklažaną galite apibarstyti traškiais svogūnais, papuoškite mėgstamų prieskoninių žolelių lapeliais.

PATARIMAI:

1. Svogūną galite keisti poru.
 2. Įdaryti galite ir kitas mėgstamas daržoves.
 3. Galite užbarstyti ne tik mocarelos, bet ją keisti fermentiniu ar kitu mėgstamu sūriu.
 4. Jei nenorite naudoti lęšių, vietoj jų galite dėti ryžius.
 5. Likusį įdarą galite užšaldyti ir vėliau panaudoti ruošiant makaronus ar grikius.
- Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

1 vidutinio	baklažano
½ nedidelio	saliero gumbo
1 vidutinės	morkos
1	svogūno
2 šaukštų	saulėje džiovintų pomidorų skonio rapsų aliejaus
3-4	saulėje džiovintų pomidorų
2 skiltelių	česnako
120 g	konservuotų lęšių
1 saujos	petražolių lapelių
Keleto šaukštų	konservuotų pomidorų
1 šaukšto	šviesiojo sirupo
250 g	KITCHEN ME šviežių triušienos dešrelių
100 g	mozarelos
2 šaukštų	traškių kepintų svogūnų
Žiupsnelio	druskos
Žiupsnelio	juodųjų pipirų
Keleto lapelių	mėgstamų prieskoninių žolelių

