

detkityumen.ru

НЕВОЗМОЖНО ОТОРВАТЬСЯ!



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Баклажаны 1 шт.

Фарш свиной 300 гр.

Томатная паста 2 ст.л.

Вода для соуса 1 стакан.

Лук 1/2 головки.

Панировочные сухари 2 ст.л.

Сыр 50 гр.

Чеснок 1 зубчик

Растительное масло для соуса 2 ст.л.

Растительное масло для жарки 2-4 ст.л.

Базилик по вкусу.

Черный молотый перец по вкусу.

Соль по вкусу.

Приготовление:

Фаршированные баклажаны - это аппетитное и очень вкусное семейное блюдо, которое особенно часто готовят летом из-за обилия этого овоща. В качестве начинки можно использовать мясо, овощи, сыр и даже макароны или рис. Фаршированные баклажаны можно подавать в качестве закуски, основного блюда или гарнира.

Сегодня мы решили предложить вам один из самых классических рецептов приготовления: баклажаны освобождаются от их мякоти, которая обжаривается вместе с мясным фаршем. После чего они фаршируются приготовленной ароматной и вкусной начинкой, покрываются большим количеством томатного соуса,

посыпаются тертым сыром и запекаются в духовке. Попробуйте тоже приготовить это аппетитное блюдо и насладиться восхитительным вкусом!

.

Процесс приготовления можете увидеть по [Ссылка](#)

31.03.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/674/