

Bakłażan faszerowany pomidorami

Czas wykonania: 2 h **Ilość porcji:** 4 sztuki

Składniki:

- 2 małe bakłażany
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 8 pomidorków koktajlowych
- 100 g sera mozzarella z kulce
- 1 mały słoiczek przecieru pomidorowego (100 g)
- 1 łyżeczka oregano
- łyżek oliwy
- szczypta soli
- szczypta pieprzu



Przygotowanie:

Bakłażany przekroić wzdłuż na pół i wydrążyć miąższ (pozostawiając ścianki grubości około 2 cm). Wydrążony miąższ posolić i odstawić na około 1 godzinę.

Posiekaną w kostkę cebulę, zmiądzony czosnek i koncentrat pomidorowy dusić pod przykryciem. Następnie miąższ z bakłażana wypłukać z soli, pokroić w kostkę, dodać do sosu i dusić razem z resztą składników.

Wydrążone bakłażany ułożyć w naczyniu żaroodpornym, wyłożonym folią aluminiową i skropić oliwą. Napęlnić nadzieniem pomidorowym, a na wierzch ułożyć połówki pomidorków i kawałki sera mozzarella. Całość posypać oregano, solą i pieprzem.

Piec przez 40 minut w 180 stopniach.