

Bakłażan zapiekany z indykiem



Autor: **Wiech_K**

Przepisów: **231** Ocena: **4624**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- dwa bakłażany
- pół cukinii
- duża cebula
- 2 - 3 ząbki czosnku
- 2 puszki krojonych pomidorów
- 1 ostra papryczka pepperoni
- pół kg mięsa z indyka mielonego
- pęczek dymki
- pół pęczka natki
- pół szklanki czerwonego wina
- ew. starty parmezan do posypania
- 6 - 7 łyżek oliwy
- sól, pieprz - do smaku
- Jako dodatki:
- bagietka czosnkowa
- pomidorki koktajlowe
- kilka listków sałaty

Sposób przygotowania:

- 1 Umyte bakłażany przekrój wzdłuż na połówki. Wydrąż je za pomocą łyżki tak, aby nie uszkodzić skóry.

Posyp dość obficie solą i odłóż na sito, aby puściły sok.

Wydrążony miąższ pokrój w grubą kostkę.



- 2 Na rozgrzaną patelnię wlej oliwę i usmaż na niej miąższ z bakłażana. Zdejmij z patelni do miski.



- 3 Na miejsce bakłażana wrzuć posiekaną cebulę i lekko zeszklij.



- 4 Dodaj do niej mięso i smaż na dość dużym ogniu. Mieszaj cały czas, aby mięso rozdzieliło się na jak najmniejsze cząstki.



- 5 Do podsmażonego wina dodaj posiekany czosnek, ostrą papryczkę (w wersji hardcore może być z pestkami - inaczej lepiej je usunąć), wlej wino i mieszaj, aż odparuje.



- 6 Dodaj pomidory wraz z sokiem, wymieszaj dokładnie i duś, już na wolnym ogniu, ok. 20 - 30 minut.
Mieszaj od czasu do czasu.



- 7 Kiedy sos już zgęstnieje dodaj pokrojoną w kostki cukinię, wymieszaj i smaż ok. 5 minut.



- 8 Dodaj usmażonego wcześniej bakłażana i posiekaną dymkę.
Trzymaj jeszcze chwilę na ogniu, mieszając, aż wyrówna się temperatura całego sosu.
Zestaw z ognia.
Dopraw pieprzem.



- 9 Wydrążone bakłażany osusz papierowym ręcznikiem.
Naczynie żaroodporne wysmaruj odrobiną oliwy, farsz z patelni nałóż do bakłażanów dość ciasno ubijając.
Ułóż w naczyniu (i, jeżeli lubisz, posyp startym parmezanem).
Zapiekaj ok. 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (górna grzałka + termoobieg).



- 10 Podawaj z czosnkową bagietką i wyłożonymi na liściach sałaty pomidorkami koktajlowymi. Udekoruj posiekaną natką pietruszki. Czerwone wytrawne wino będzie w sam raz!



Twoje notatki do przepisu: