BAKŁAŻANY ZAPIEKANE Z WARZYWAMI

Przepis dodany przez użytkownika robaczek

Pycha

Ilość porcji: 5-6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- bakłażany - 4 szt.
- pomidory - 1/2 kg
- cebula - 350 g
- czosnek - 5
- czerwona paryka - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka(i)
- oliwa - 4 łyżka(i)
- natka - 1/2 pęczka
- świeży tymianek, majeranek, sól i pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Bakłażany opłukać. Odciąć ogonki (nie wyrzucać). Każde warzywo naciąć wzdłuż, robiąc 2 centymetrowej głębokości bruzdę. Posmarować oliwą. Ułożyć na blaszce nacięciem do dołu. Piec 30 minut w 180 stopniach. Lekko wystudzić. Pomidory sparzyć, obrać.Drobno pokroić. Cebulę i czosnek obrać, posiekać. Podsmażyć na 1 łyżce oliwy. Następnie dodać pomidory. Chwile smażyć. Dodać koncentrat i posiekaną natkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Paprykę umyć, wytrzeć, przekroić. Usunąć gniazdo nasienne. ułożyć na blasze piec 10 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Wyjąc. Przykryć wilgotną ściereczką. Odstawić na 10 minut, po czym obrać ze skórki i pokroić w paski.
Bakłażany w środku posolić i popieprzyć. W szczelinę włożyć część farszu. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu. Obłożyć papryką i resztą farszu. Piec w piekarniku 45 minut w 180 stopniach. Posypać majerankiem i tymiankiem.