Įdarytas baklažanas su kietuoju sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

2 saujos	tarkuoto sūrio DŽIUGAS
50 g	chorizo dešros
1	pomidoras
50 g	špinatų
1	paprika
3 valgomieji šaukštai	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	druskos, pipirų
1	balklažanas

Paruošimas

Įkaitiname orkaitę iki 200 laipsnių.

Baklažaną šiek tiek išskobiame ir išskobtas dalis smulkiai sukapojame. Baklažanų laivelius patepame alyvuogių aliejumi, pabarstome druska ir pipirais, dedame ant skardos ir kepame 8-10 min.

Tuo metu įkaitiname keptuvę, įpilame šiek tiek aliejaus ir kepiname chorizo dešros gabalėlius apie 2-3 min. Sudedame papriką, išskobtą baklažanų minkštimą, pomidorą ir kepiname dar kelias minutes. Pabaigoje sudedame špinatus.

Nuimame keptuvę nuo ugnies ir suberiame pusę sūrio, įberiame druskos ir pipirų. Išmaišome ir šaukštų dedame į apkeptas baklažanų puseles. Pabarstome likusiu sūriu ir kepame orkaitėje dar apie 6-10 min.