Faszerowany bakłażan z serem twardym DŽIUGAS®



Składniki

2 garście	tartego sera DŽIUGAS
50 g	kiełbasy chorizo
1	pomidor
50 g	szpinaku
1	papryka
3 łyżki	oliwy z oliwek
do smaku	sól, pieprz
1	bakłażan

Przyrządzanie

Rozgrzać piekarnik do 200 stopni.

Bakłażan lekko wydrążyć i wydrążone części drobno posiekać. Łódki z bakłażana posmarować oliwą z oliwek, posypać solą i pieprzem, ułożyć na blasze i piec 8-10 min.

W tym czasie rozgrzać patelnię, wlać trochę oleju i smażyć kawałeczki kiełbasy chorizo przez około 2-3 minuty. Dodać paprykę, miąższ wydrążony z bakłażana, pomidor i piec przez kolejnych kilka minut. Na końcu dodać szpinak.

Odstawić patelnię z ognia i wsypać połowę sera, dodać sól i pieprz. Wymieszać i łyżką nakładać do pieczonych połówek bakłażana. Posypać pozostałym serem i zapiekać w piekarniku przez około 6-10 min.