Фаршированный баклажан с твердым сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

2 грости	тертого сыра Džiugas
50 г	колбаски чориззо
1	помидор
50 г	шпината
1	паприка
3 столовые ложки	оливкового масла
по вкусу	соли, перца
1	баклажан

Приготовление

Разогреть духовку до 200 градусов.

Баклажан немного выскоблить и выскобленные части мелко нарезать. Баклажанные кораблики сбрызнуть оливковым маслом, посолить и поперчить, выложить на противень и запекать 8-10 мин.

В это время нагреть сковороду, влить немного растительного масла и пожарить кусочки чориззо около 2-3 мин. Добавить паприку, выскобленную мякоть баклажанов, помидор и жарить еще несколько минут. В конце добавить шпинат.

Снять сковородку с огня и высыпать половину сыра, посолить и поперчить. Перемешать и ложкой выложить на обжаренные половинки баклажанов. Посыпать оставшимся сыром и запекать в духовке еще около 6-10 мин.