



Папуцаки из баклажанов



Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 200 г
- Баклажан (разрезанные вдоль пополам) 3 шт
- Масло оливковое 150 мл
- Лук репчатый (мелкий кубик) 1 шт
- Чеснок зубчик (измельчить) 4 шт
- Фарш телячий/ говяжий 500 г
- Томаты пилати 400 г
- Йогурт 350 г
- Петрушка мелко рубленая 30 г
- Микрозелень 1 г

Приготовление

Способ приготовления:

Выбрать сердцевину у баклажана и нарезать ее небольшим кубиком.

На оливковом масле обжарить подготовленную сердцевину 5-10 минут.

Выложить на сито, чтобы стекло лишнее масло.

На оливковом масле обжарить лук, чеснок.

Затем добавить фарш и продолжать обжаривать, постоянно размельчая фарш.

Добавить томаты пилати и проварить 30 минут.

В конце добавить обжаренную сердцевину баклажана, петрушку. Посолить по вкусу.

Обжарить половинки баклажан.

Затем заполнить подготовленным рагу и запечь при 180 градусах 30 минут.

Способ подачи:

Выложить баклажаны на тарелку, поверх полить йогуртом.

Положить поверх микрозелень и мягкий сыр мягкий в рассоле Hochland Professional.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г