Plnené baklažány :)

Potrebujeme: 1,5 kg stredne veľkých baklažánov, 250 ml oleja, 500 g mletého mäsa, 125 ml ľahkého prírodného bieleho vína, 1 veľkú cibuľu, 1 viazaničku petržlenovej vňate, 2 polievkové lyžice strúhaného žltého syra.

Na omáčku: 2 polievkové lyžice masla, 2 vrchovaté polievkové lyžice múky, 500 ml mlieka, 2 vajcia, 200 g strúhaného žltého syra, soľ.

Postup

1. Baklažány očistíme, stopky ponecháme a pozdĺžne prerežeme na polovice. Vnútro vyberieme, dužinu ponecháme. Polovice baklažánov potrieme olejom a vložíme do vymastenej ohňovzdornej misy. Vo vyhriatej rúre pečieme do mäkka.

2. Baklažánovú dužinu posekáme s cibuľou a petržlenovou vňaťou, premiešame s mletým mäsom, pridáme soľ a mleté čierne korenie.

3. V kastróle zohrejeme olej, preložíme doňho baklažánovo-mäsovú zmes, pridáme víno a dusíme asi 30 minút na slabom ohni.

4. Pripravíme si omáčku. Roztopíme maslo, za stáleho miešania drevenou vareškou pridávame v malých dávkach múku. Pomaly prilievame mlieko a naďalej miešame. Keď vznikne hustá a hladká kaša, pridáme syr a soľ. Po dvoch minútach odložíme z ohňa a pridáme rozšľahané vajcia. Dôkladne miešame, až omáčka ostane hladká.

5. Baklažány naplníme plnkou, povrch polejeme omáčkou a posypeme syrom. Poukladáme ich na pekáč a pečieme približne 30 minút. Podávame ihneď.

Poznámka:
pre osem osôb, príprava: 1 hodina a 20 minút, tepelná úprava: 30 minút.



Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania