



Фаршированные Баклажаны - Пабучаки

Patlican Pabucaki



2 баклажана
2 репч.лука
4 помидора
1 яйцо
Пол стакана оливк.масла
1 стакан творога
1 стакан натёртого сыра
1 чайн.ложка соли
1 чайн.ложка тмина
1 чайн.ложка тимьяна
1 чайн.ложка красн.молот.перца
2 чайн.ложки муки

- # Баклажаны помыть, по середине сделать надрез.
- # Положить в солёную воду на 30 минут, затем сварить в большом количестве подсоленной воды, до готовности.
- # Лук мелко порезать, бросить на сковороду, налить пол стакана олив.масла, обжарить до полуготовности на среднем огне.
- # Помидоры очистить от кожуры, порезать кубиками и смешать с луком.
- # Когда помидоры потушаться, добавить творог и сыр, помешать и снять с огня.
- # Сразу разбить яйцо и перемешать.
- # Серединки баклажанов опустошить на половину с помощью ложки, полить 1 стол.ложку оливк.масла, положить на противень. Мякоть из серединки баклажана соединить с начинкой и заполнить в баклажаны.
- # С верху посыпать все приправы, соль и муку. Запекать до золотистой корочки, при температуре 185.

Фаршированные Баклажаны Пабучаки – Греческое блюдо.