Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Баклажаны с секретом

22 апреля 2016 14:55 · https://open-cook.ru/recipes/baklazhany-s-sekretom



Еще в прошлом году увидела подобное блюдо в ленте в Инстаграме. Идея запомнилась, а вот источник нет, к сожалению, так что готовила интуитивно. Получились очень вкусные конверты из баклажанов с мясным фаршем. Готовятся довольно быстро и просто. Можно приготовить немножко заранее и потом просто отправить в духовку.

На 1-2 порции:

- 1 баклажан примерно на 400-500 гр (лучше взять подлиннее)

- примерно 4 ст.л. фарша (можете взять хоть домашний (смесь свинины с говядиной), хоть говяжий, хоть куриный фарш)
- 1/4 средней луковицы
- соль, перец по вкусу
- специи по желанию
- 0,5 ст.л. растительного масла
- по 2 зубочистки на 1 конверт

В миске смешать **фарш**, лук, порезанный мелким кубиком, соль и перец.



Баклажан помыть, отрезать хвостик и нарезать вдоль на ломтики толщиной 0,5 см. На 1 конверт нужно 2 ломтика.



На разогретую сковороду вылить масло, подождать 20 секунд пока оно нагреется и обжарить на нем ломтики *баклажана* по 1 минуте с каждой стороны. Можно на обычной, можно на сковороде гриль. Жарить нужно до того момента, когда они уже станут немного мягкими, чтобы их можно было сгибать.



Взять два обжаренных ломтика *баклажана* и положить их крест на крест как на фото. Руками взять примерно 2 ст.л. фарша и скатать из него шарик, положить его в центр получившегося креста из баклажановых ломтиков.



Накрыть *фарш* концами нижнего ломтика, скрепить их зубочисткой.



Поднять концы верхнего ломтика и скрепить их зубочисткой. Должен получится конверт примерно как на фото.



Выложить эти конверты на противень, застеленный пергаментной бумагой. Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, на 15-20 минут.



Готовые *конверты из баклажанов с мясным фаршем* разложить по тарелкам, вынув зубочистки. У меня конвертики не развалились, но от греха подальше, лучше вынимать зубочистки на тарелке, а не на противне, чтобы при переносе конверты не сломались.



На самом деле, это самодостаточное блюдо, не требующее гарнира, а вот овощной салат станет прекрасным дополнением.



Приятного аппетита!