





Nadziewane warzywa

 2 porcje

 1 godzina

Składniki

- 2 cukinie, po 130 g każda
- 2 bakłażany w skórce, po 400 g każdy
- 2 cebule
- 500 ml wody
- 10 g oliwy z oliwek
- 100 g bułki tartej
- 10 g świeżych liści bazylii
- 2 jajka
- 30 ml mleka
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka pieprzu

Przygotowanie

1

Cukinie i bakłażany przekrój na pół, wzdłuż dłuższej części. Cebule pokrój na pół. Umieść wszystko w zestawie do gotowania na parze przekrojoną częścią w dół.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

3

Umieść 500 ml wody. Zamocuj zestaw do gotowania na parze.

4

Gotuj na parze.

5

Zdejmij zestaw do gotowania na parze.



Rozgrzej piekarnik do 180°C. Nasmaruj oliwą z oliwek blaszkę do pieczenia.



Za pomocą łyżki wydrąż miąższ z ugotowanych warzyw, pozostawiając brzegi. Wydrążony miąższ przełóż do miski.



Wyczyść kielich do gotowania.



Umieść 10 g oliwy z oliwek, 100 g bułki tartej, 10 g liści bazylii, 2 jajka, 30 ml mleka, 1/2 łyżeczki soli oraz 1 łyżeczkę pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Ugotowaną cukinię i bakłażana umieść na blaszce do pieczenia. Nadziej przygotowanym nadzieniem i delikatnie polej oliwą z oliwek. Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 20 - 30 minut.



Gotowe do podania. Smacznego!
