

# Баклажаны фаршированные курицей



Перед постом Принцесса старается готовить побольше мясного, как говорится “впрок”. Сегодня предлагаем Баклажаны, фаршированные курицей. К сожалению сам момент фарширования заснять не удалось – Владимир Дмитриевич потребовал “чутьочку поиграть в машинки”, но блюдо получилось интересное и самое главное – вкусное...

#пища #баклажаны #курица #food #eggplant #chicken



## Баклажаны фаршированные курицей. Ингредиенты:

Баклажаны – 2 шт.

Филе курицы – 200 г

Соевый соус – 3 ст. л.

Паприка сладкая – 0,5 ч. л.

Перец душистый (по вкусу)

Соль (по вкусу)

Масло растительное

## **Баклажаны фаршированные курицей.**

### **Приготовление:**

Курицу нарезать некрупными кусочками. Можно курицу заменить любым другим мясом.

Добавить соевый соус, паприку, перец. Оставить мариноваться на один час.

У баклажанов отрезать хвостики. Сделать овальный разрез и достать немного мякоти, чтобы поместились кусочки курицы. Баклажаны положить в подсоленную воду на 30 минут.

Баклажаны вынуть из воды, подсушить, плотно вложить в них мясо.





Смазать баклажаны растительным маслом, каждый баклажан завернуть в фольгу, запечь в течение часа. Мы запекали в мультиварке на режиме “Выпечка”.



А еще баклажаны можно приготовить по-тайвански или по-болгарски. Хотя можно и по нашенски с мясом.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме.