

# Фаршированные мясом баклажаны (и не мясом)

Лодочки, кораблики, вкуснющие фаршированные мясом баклажаны. Рецепт хорош и для мясоедов и для веганов (оставьте только овощи и будет вам счастье).



#пища #баклажаны #фарш

## Фаршированные мясом баклажаны. Ингредиенты:

Баклажаны – 6 штук  
Томаты – 4 штуки  
Чеснок – 6 зубчиков  
Фарш – 400 граммов  
Соль – по вкусу  
Перец – по вкусу  
Растительное масло – 6 столовых ложек  
Мука – 50 граммов  
Сыр – 100 граммов



## Фаршированные мясом баклажаны. Приготовление:

Баклажаны разрезать вдоль пополам. Посолить, обвалить в муке и обжарить с двух сторон на растительном масле по три минуты с каждой стороны.

Вынуть из баклажанов мякоть и мелко её нарезать кубиками.

Томаты нарезать также кубиками, чеснок измельчить.

Сыр натереть на крупной тёрке.

Обжарить фарш с томатами, баклажанами и чесноком. Посолить и поперчить по вкусу. Соответственно можно овощи обжарить и без фарша (помним о близких).

Лодочки из баклажанов начинить готовым фаршем.

Переложить баклажаны на противень, застеленный бумагой или ковриком для выпечки. Посыпать сверху сыром.

Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 20 минут.



### Сырные пампушки к ароматному борщу

В культуре приёма пищи лишних нюансов не бывает. Борщ сам по себе конечно же хорош. Но. Запотевшая рюмка до... Кусочек черного хлеба с горчицей и салом и сырные пампушки в процессе...

И обязательно ложку сметаны. Такой, как в детстве. Чтоб ложка стояла...

### Кексы с клюквой и ликёром Baileys

Если мы редко делимся рецептами, это вовсе не значит, что мы стали меньше готовить или меньше есть (поглаживая себя по пузу). Кексы с клюквой например мы сделали на прошлой неделе.

Просто рассказывать времени не хватает – лето жаркая пара. Столько надо успеть. Обязуюсь зимой писать почаще. Итак, приступим...

### Салат с тунцом и чесночно-лимонной заправкой

Слоями и по кругу. Салат с тунцом и чесночно-лимонной заправкой – украшение стола, к которому надо немного приноровиться.

Слоями и по кругу. Немного возни, но за красивый стол и садиться приятнее. По крайней мере мне так кажется.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.