



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Mierne horké.**



**Ambasádor**  
Heineken

## **Plnený baklažán "Imam baildi" (turecký baklažán plnený zeleninou)**

### **SUROVINY NA 4 PORCIE**

- baklažán strednej veľkosti, 4 ks
- olivový olej panenský, 4 PL
- cibuľa, 2 ks
- paprika, 2 ks
- paradajky, 2 ks
- paradajkový pretlak, 3 PL
- petržlenová vňať, 4 PL
- olivový olej panenský, 12 PL
- nové korenie mleté, 1 ČL
- kajenské korenie, ½ ČL
- voda
- soľ

### **POSTUP**

1. Baklažány pozdĺžne narežeme hlbším rezom, zárezy pootvoríme a nasolíme. Necháme 30 minút odležať, čiastočne zmäknú a pustia vodu.
2. Medzitým nakrájame cibuľu nadrobno, cesnak na plátky, papriku a paradajky na kúsky veľké 1 × 1 cm.

V hlbšej panvici opečieme cibuľu a papriku do sklovita, pridáme cesnak, opečieme asi 1 minútu. Pridáme paradajky a pretlak rozriedený 2 PL vody, soľ, korenie a povaríme 5 minút. Ochutíme polovicou najemno nakrájanej petržlenovej vňate.

3. Baklažány umyjeme, osušime, jemne potrieme olejom. V miestach zárezov olejom nešetríme, opečieme pomaly na grile, kým nezmäknú.
4. Baklažány preložíme do pekáča zárezom hore, naplníme zeleninovou zmesou, zvyšnú zmes rozriedime malým množstvom vody a pridáme k baklažánom. Všetko prelejeme olivovým olejom a pečieme v rúre pri 180 °C 50 - 60 min. Pravidelne kontrolujeme, v prípade potreby podlejeme malým množstvom vody.
5. Podávame teplé, nie však horúce, posypané petržlenovou vňaťou.

Vhodnou prílohou je biely chlieb.