




Bakłażan faszerowany kurczakiem, cukinią i papryką

Idealne sezonowe danie. Najważniejsze aby dobrze doprawić farsz, wtedy danie na pewno wyjdzie przepyszne.

 Czas na High: 2h

 Czas na Low: 3h 30min

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Dojrzały bakłażan
- Pierś z kurczaka pokrojona w drobne paski
- Sól, pieprz
- 2 łyżki oleju
- Łyżeczka suszonego tymianku
- Średnia cebula pokrojona w kostkę
- Ząbek czosnku pokrojony w płátky
- Pół papryki pokrojonej w paseczki
- Mała cukinia pokrojona w niewielką kostkę
- Łodyga selera naciowego posiekana
- Sól, pieprz
- 75 ml białego wina
- ew. starty ser, np. parmezan



Wykonanie:

Bakłażana przekrój wzdłuż. Za pomocą łyżeczki wyjmij ze środka miąższ nie wyrzucaj, postaraj się nie uszkodzić skórki. Natrzyj oierzynę od środka solą i pieprzem.

Kurczaka dopraw solą i pieprzem. Na oleju usmaż mięso, dodaj wyjęty wcześniej z bakłażana miąższ, cebulę, czosnek i tymianek. Duś kilka minut. Połącz z pozostałymi warzywami, dopraw solą i pieprzem. Tak powstały farsz przełóż do bakłażana. Ułóż go w misie wolnowaru i podlej winem. Gotuj pod przykryciem 2h na poziomie HIGH lub 3,5h na poziomie LOW.