

## Баклажаны фаршированные грибами

2011-09-15 20:39:50



Баклажаны безумно хороши в сочетании с грибами и сыром, тут не поспоришь, поэтому я решила соединить всё это и получилось очень вкусное и эффектное блюдо!

**Нам понадобится:** 5 маленьких баклажан 300 г любимых грибов 1 морковка 1 луковица зелень - по желанию 1 ч.л. молотого кориандра натёртый пармезан

Баклажаны хорошо промываем и отрезаем у них плодоножку. Нагреваем кастрюлю с водой, добавляем туда 2 ст.л. соли, опускаем туда баклажаны и варим их 10 минут. Таким образом из них выйдет лишняя горечь и они станут мягкими и легко нафаршируются.

Лук и морковь измельчаем. Лук обжариваем до золотистой корочки, добавляем морковь и через 5 минут очищенные и измельчённые грибы. Солим, перчим и обжариваем до готовности. В конце добавляем измельчённую зелень.

Баклажаны откидываем в дуршлаг, немного остужаем, делаем вдоль длинный надрез и плотно фаршируем их начинкой. На этом этапе баклажаны можно убрать в контейнер и заморозить, храниться в морозилке они будут несколько месяцев без проблем.

На сковороду наливаем оливковое масло, ставим туда баклажаны, накрываем крышкой и тушим в течении 10-15 минут.

Подаём сразу же, посыпав натёртым пармезаном.

Блюдо отлично подойдёт к любому праздничному столу, целые баклажанчики очень эффектно смотрятся, в т.ч. и к вегетарианскому. Кстати, заодно выбирайте какие [праздничные салаты с мясом](#) приготовить, чтобы мясоеды тоже были сыты и довольны!

**Приятного аппетита!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)