4 średnie bakłażany, sól i czarny pieprz, 150 ml oliwy, 4 cebule, 4 ząbki czosnku, 2 pomidory, 1 łyżeczka cukru, 2 łyżki drobno posiekanej natki pietruszki, 1 łyżeczka papryki czerwonej w proszku, 2 papryczki pepperoni

Bakłażany umyć, odciąć nasady łodyg i obrać wzdłuż nich skórkę pasami, co 2 cm., włożyć na 15 min. do posolonej wody, wyjąć, osuszyć. Naciąć bakłażany z jednej strony głęboko wzdłuż, tak aby powstała "kieszonka". Przez 5 minut obsmażać ze wszystkich stron na oliwie. Wyjąć z oliwy i ułożyć przecięciem do góry na natłuszczonej żaroodpornej formie. Cebulę obrać i pokroić na cienkie talarki. Czosnek obrać, posiekać. Pomidory sparzyć, obrać i pokroić w kostkę. Cebule i czosnek podsmażyć na oliwie pozostałej od smażenia bakłażanów. Zdjąć z ognia, dodać pomidory, cukier, natkę i paprykę,
doprawić solą i pieprzem. Bakłażany napełnić farszem warzywnym, resztę farszu położyć na wierzchu i na każdym bakłażanie położyć polówkę pepperoni bez pestek. Pozostały na patelni sos wymieszać ze szklanka wody i wlać do formy. Bakłażany zapiekać przez 30-40 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Pozostawić do ostygnięcia. Przybrać natka i podawać w formie, w której się zapiekały.

Przepis z sieci