1 kg bakłażanów, 2 łyżki tłuszczu, 30 dkg świeżych grzybów, 1 jajko, 1 duża cebula
2 łyżki bułki tartej, 2 łyżki siekanej natki pietruszki, koperku i siekanego szczypiorku, 1/8 l śmietany, sól, pieprz

Młode, świeże bakłażany umyć, obrać, pokrajać wzdłuż na połówki, posolić, odstawić na ok. 30 minut. Opłukać bieżącą wodą, wyjąć łyżeczką miąższ, posiekać. Grzyby dokładnie opłukać, przyciąć trzony w cienkie paseczki. Dodać pokrajaną w krążki cebulę, tłuszcz, miąższ z bakłażanów, dusić do miękkości, dodać sól i pieprz. Grzyby ostudzić, połączyć z jajem, tartą bułką i siekaną zieleniną, starannie wymieszać. Nakładać połówki bakłażanów, ułożyć w płaskim rondlu, wlać 3-4 łyżki wody. Wstawić do nagrzanego piekarnika i zapiec.

Przed podaniem zalać gęstą śmietaną osoloną, chwilę zapiekać i wyjąć.

Wyłożyć na półmisek, oblać z wierzchu sosem, posypać siekaną zieleniną.

Przepis własny