



Bakłażanowe mięsne kulki w słodkim sosie i mięcie

Składniki

3 bakłażany 3 łyżki bułki tartej 3 łyżki tartego parmezanu 1 jajko 3 łyżki rodzynek zmieszanych z orzeszkami piniowymi 8/10 liści mięty 1/2 szklanki octu 350 g przecieru Passata Rustica 1/2 szklanki cukru 2/3 łyżka mąki Sól Olej (do smażenia)

Przygotowanie

1. Przeciąć bakłażana na pół i opróżnić miąższ.
2. Usunąć skórę z dwóch innych bakłażanów i pokroić na kawałki.
3. Wszystkie bakłażany ugotować w osolonej wodzie.
4. Ugotowane bakłażany łódki – połówki bakłażanów odstawić do wystygnięcia, a z reszty
5. Uformować klopsiki i usmażyć na patelni.
6. Masa na klopsiki : miąższ bakłażana wymieszać z parmezanem, bułką tartą, jajkiem, mąką,
7. rodzynekami i orzeszkami piniowymi oraz posiekaną miętą i solą.
8. Zagnieść masę i uformować klopsiki. Obtoczyć w mące i smażyć na patelni.
9. Na patelni, osobno obsmażyć łódki z bakłażana, następnie dobrze je odsączyć.
10. Podgrzać sos pomidorowy, dodać ocet i cukier, doprawić solą.
11. Klopsiki nałożyć do łódek z bakłażana i całość podduścić w sosie pomidorowym.
12. Udekorować listkami mięty. Podawać na ciepło.

