

קוצריקס - חצילים ממולאים בגבינות



רכיבים

- פנים של חציל
- גביע גבינת קוטג' 9% שומן
- ביצה
- 3/4 4/3 כפית מלח
- 1/6 6/1 כפית פלפל שחור גרוס
- כף קמח לבן

הכנה

1. חותכים כל חציל לרבע, וכל רבע לחצי, ומכניסים לסיר עם כפית מלח.
2. מבשלים את החצילים עד לריכוך.
3. מניחים לאחר הבישול את החצילים במסננת עד שיתקררו.
4. אחרי שהחצילים התקררו, לוקחים תבנית ומשמנים אותה קצת, ומפרידים בין קליפות החצילים לקליפה.
5. שמים את הקליפות בתבנית.
6. מוסיפים את בשר החציל לבלילה של הביצה והגבינה. מתבלים ומוסיפים כף קמח.
7. ממלאים כל חציל בבלילה.
8. אופים בתנור שחומם לחום 180 מעלות, ואופים כ-40 דקות. בתיאבון!

60 דקות

6 servings 6