باذنجان مشوي بحشو الفلفل

المقادير:

1/2 كيلوغرام من الباذنجان (صغير)

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

2 فلفل رومي مفروم ناعماً

1 فلفل أحمر حار مفروم (اختياري)

3 فصوص من الثوم المفروم ناعماً

ملح، فلفل

1/2 ملعقة صغيرة من الكمون المطحون

1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

1 ملعقة صغيرة من الخل

1/4 كوب من الكزبرة الخضراء المفرومة ناعماً

2 ملعقة كبيرة من الجزر المبشور

خضراوات، جبن، شرائح خبز للتقديم

الطريقة:

- يسخن الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.

- يغسل الباذنجان ويشق طولياً من جانب واحد.

- يحمّى ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في مقلاة على نار متوسطة.

- يضاف الباذنجان ويترك قرابة 4 دقائق مع التقليب على الجانب الآخر.

- يرفع ويرص في صاج فرن، ويوضع في الفرن لمدة 10 دقائق أو حتى ينضج.

- يخلط الفلفل الرومي والفلفل الحار والثوم في وعاء.

- يتبل بالملح والفلفل والكمون، يضاف عصير الليمون والخل والمقدار المتبقي من الزيت، والكزبرة الخضراء والجزر، مع التقليب حتى تتجانس المكونات.

- يحشى الباذنجان بالخليط ويرص في طبق التقديم. يقدم مع الخضراوات الطازجة، الجبن وشرائح الخبز.