

## Töltött padlizsán darált hússal

**Elkészítési idő:** 45 perc

**Hozzávalók 4 személyre:**

500 g darált hús (bármilyen)

2 db nagyobb padlizsán

½ fej hagyma

150 g reszelt sajt

30 ml olívaolaj

3 gerezd fokhagyma

só, bors

kakukkfű

1. A padlizsánokat alaposan mosd meg, hosszanti irányba vágd félbe, és ejts párhuzamos bemetszéseket rajta (irdalolás).
2. Tedd egy tepsire a padlizsánokat és hintsd meg őrölt borssal és olívaolajjal. Süssük előmelegített sütőben 180 C°-on , 20 percig.
3. Ez idő alatt egy serpenyőben pirítsd le a finomra vágott hagymát és fokhagymát olívaolajon.
4. Amikor a hagyma megpirult add hozzá a darált húst és a fűszereket, majd pirítsd tovább a húst fehéredésig.
5. A megsült padlizsánokat hagyd kissé kihűlni. Ezt követően kanalazd ki a húsát és keverd a raguhoz. Ügyelj arra, hogy ne sérüljön a zöldség héja, mialatt kikaparod a belsejét.
6. Töltsd meg a padlizsán héját a darált húsos - padlizsános töltelékkel.
7. Hintsd meg reszelt sajttal, majd mehet a sütőbe, ahol 180 C°-on 15 perc alatt olvaszd meg a sajtot.