طريقة تحضير الباذنجان والبطاطا المحشوة

المقادير:

- ½ كيلو باذنجان صغير
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- ½ كيلو بطاطا صغيرة
- 3 طماطم مقطعة مكعبات صغيرة
- بصل مفروم
- ¼ ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- ملح و فلفل
- ½ كوب جبنة ريكفورد مُقطعة الى مكعبات صغيرة
- ½ كوب جبنة بيضاء مُقطعة الى مكعبات صغيرة
- زيت للقلي

مقادير للصلصة:

- 2 ملعقة كبيرة خردل (مسترد) معجون
- 2 فص ثوم مفروم
- 1 ملعقة كبيرة خل بلسمك
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون

طريقة التحضير:

- يُغسل الباذنجان ويُجفف ويُقطع نصفين طولياً ويُفرغ من البذر الداخلي ليُصبح مثل القارب ثم يُدهن بالزيت.
- يُرص الباذنجان ويُوضع في الفرن لمدة 10 دقائق أو حتى يُنضج.
- تُغسل البطاطا وتُقطع من أعلى وتُفرغ بالملعقة بحيث تُصبح مثل الكوب وتُجفف.
- تُحمر البطاطا في الزيت الغزير الساخن ثم تُرفع على منشفة ورقية بحيث تكون مقلوبة للتخلص من الزيت الزائد.
- تُوضع البندوره في وعاء عميق ثم يُضاف البصل ويُتبل الخليط بالشطة وجوزة الطيب والملح والفلفل مع التقليب الجيد حتى تتجانس المكونات.

- تُوضع قطع الجبنة البيضاء داخل كل حبة باذنجان وفوقها خليط البندوره وتُزين أخيراً بقطع الجبنة مرة أخرى.
- يُكرر نفس السابق مع البطاطا باستخدام قطع جبن الريكفورد مع خليط البندوره .

تحضير الصلصة:

- تُخلط مكونات الصلصة جيداً في وعاء عميق مع التقليب حتى تتجانس المكونات تماماً .
- تُرص أوراق الجرجير في طبق التقديم ، وتُوضع فوقها وحدات الباذنجان والبطاطس.
- تُوزع الصلصة فوق البطاطا والباذنجان قبل التقديم مُباشرةً .