**Plnený baklažán**

3 ks baklažán

cibuľa

olivový olej

mrkva, petržlen, zeler

pšeno

cesnak

provensálske korenie

soľ, čierne korenie mleté

Baklažány si pozdĺžne prekrojíme a vydlabeme vnútro tak, aby nám vznikla lodička. Vydlabané vnútro pokrájame na malé kocky. Na oleji spražíme cibuľku, pridáme najemno nastrúhanú zeleninu a vnútro baklažánu. Pšeno si v sitku prepláchneme horucou vodou aby nebolo horké a uvaríme v osolenej vode približne v pomere 1:2. Popraženú zeleninu ochutíme koreninami, pridáme cesnak, chvíľku opražíme. Spojíme s pšenom a plníme plnkou baklažány, ktoré sme predtým zvnútra trošku osolili. Povrch pokvapkáme olivovým olejom a dáme zapiecť do rúry na 180 stupňov asi 25 minút.