
BAKŁAŻANY DUSZONE

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1330 razy.

1 bakłażan (oberżyna) o ciężarze ok. 20 dag
1 mała cukinia (ok. 10 dag),
15 dag pomidorów
10 dag cebuli
2 ząbki czosnku
listek laurowy
2 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz
1/2 łyżki oleju lub oliwy

Warzywa umyć , osuszyć . Bakłażan obrać ze skórki, pokrajać w plasterki. Patelnię do smażenia bez tłuszczu posmarować oliwą lub olejem, rozgrzać , ułożyć plastry bakłażana, lekko podrumienić , posolić , oprószyć pieprzem. Cukinię pokrajać w plasterki i ułożyć na bakłażanie, przykryć , skropić wodą. Dusić na małym ogniu z dodatkiem drobno posiekanej cebuli i czosnku. Pomidory sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać , dodać do duszącej się potrawy, posolić , oprószyć pieprzem. Udusić do miękkości z dodatkiem listka laurowego. Sprawdzić smak i ewentualnie przyprawić solą i pieprzem. Wyłożyć na salaterkę, ostudzić . Posypać pietruszką. Podawać na zimno jako dodatek do posiłków. Amatorzy mogą takie jeść duszone bakłażany na gorąco. Ale najsmaczniejsza będzie ta potrawa doskonale oziębiona w lodówce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD