
Zapiekanka z bakłażanów i twarogu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1003 razy.

Kuchnia turecka

8 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

2 posiekane cebule

1 większy bakłażan obrany pokrajany w dwucentymetrowe kostki

2 pomidory sparzone, obrane, posiekane

2 łyżeczki soli

1 łyżeczka pieprzu

1 żółtko roztrzepane

1/2 szklanki mleka

1/2 szklanki twarogu

masło do wysmarowania

naczynia do pieczenia

Cebulę smażyć w rozgrzanym oleju lub oliwii przez 5 min często mieszając. Włożyć bakłażan, wymieszać, dusić dalej na małym ogniu przez 10 min. Dodać pomidory, sól i pieprz, dusić przez 10 min, mieszając kilka razy.

Jarzyny przełożyć do wysmarowanego żaroodpornego naczynia. Połączyć żółtko, mleko i twaróg, dokładnie wymieszać, polać jarzyny. Piec w średnio nagrzanym piekarniku (190oC) przez 46 min. Podawać z kwaśną surówką lub zieloną sałatą.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD