
Bakłażany po genueńsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1318 razy.

Kuchnia włoska

2 bakłażany

2 sparzone i obrane ze skórki dojrzałe pomidory

1 cebula

1 łyżka majeranku

1 łyżka anyżu

1 jajko

5 łyżek oliwy z oliwek

sól

świeżo zmielony czarny pieprz

Bakłażany pokroić w plastry i zanurzyć w wodzie. W rondlu podgrzać oliwę, przysmażyć w nim na złoty kolor pokrojoną wcześniej cebulę, dodać anyżu i majeranku, a następnie wyjęte uprzednio z wody i wysuszone ściereczką plastry bakłażana. Do bakłażanów dodać pokrojone pomidory, całość posolić, popieprzyć i gotować 15 minut. W tym czasie w miseczce roztrzepać widelcem jajko, posolić, posypać pieprzem i wylać na miękkie już bakłażany. Potrawę wymieszać, przełożyć na półmisek i podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD