Bakłażany po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1424 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD