
Bakłażany duszone w połówkach 15 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

Kuchnia z szybkowaru

1 kg bakłażanów

5 łyżek oleju

0,5 szklanki wody

8 łyżek tartej bułki

30 dag pomidorów

sól, cukier i pieprz do smaku

Bakłażany umyć , ściąć czubki od strony szypułek, poprzekrawać wzdłuż na połowy, ponacinać w poprzek, posolić i odstawić , by puściły sok, a następnie opłukać i odcisnąć . Wlać do szybkowaru olej i wodę, włożyć bakłażany przekrojem do góry, obficie posypać każdą tartą bułką, pokryć plasterkami pomidorów, lekko posolić , pocukrzyć i posypać pieprzem. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10-15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD