# Zapiekanka bałkańska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4150 razy.

po 750 g: pomidorów, bakłażanów i cukini,

3 cebule,

150 g tartego sera,

50 g tartej bułki,

1 szklanka oliwy

Cukinie i bakłażany obrać i pokroić na plasterki. Obgotować przez 5 min. w osolonej wodzie. Odcedzić i dokładnie odsączyć . Pomidory pokroić na grube plastry. Cebulę pokroić i przesmażyć w 3 łyżkach oliwy. Naczynie żaroodporne wyłożyć cebulą i układać warstwami bakłażany, cukinie i pomidory, przesypując każdą warstwę solą, pieprzem oraz serem i polewając oliwą. Zakończyć warstwą pomidorów i posypać tartą bułką. Wstawić do piekarnika o temp. 180 st. C na ok. 40 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>