
Bakłażany Imam

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3068 razy.

6 bakłażanów,

5 cebul,

10 ząbków czosnku,

5 pomidorów,

375 ml oleju,

sól, pieprz,

zielenina

Bakłażany wymyć , usunąć liście, łodygę zostawić , przeciąć na pół, posolić . Wlać na patelnię 2/3 oleju, podgrzać , włożyć bakłażany, smażyć z obu stron, zdjąć z patelni. Cebulę pokroić w cienkie plastry, ząbki czosnku podzielić wzdłuż na 3-4 części, pomidory obrać ze skóry, podzielić , oczyścić z pestek. Na patelnię po smażeniu bakłażanów wrzucić cebulę i czosnek, gdy zmiękną dodać posiekaną zieleninę, pomidory, sól i pieprz, dobrze wymieszać , smażyć jeszcze chwilę, przestudzić . Bakłażany ułożyć w szerokim naczyniu do zapiekania, nałożyć na nie farsz, wlać szklankę wody i resztę oleju. Zapiekać w średnio nagrzanym piekarniku przez godzinę. Podawać na zimno.

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