
Bakłażany zapiekane z żółtym serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3147 razy.

4 bakłażany,

olej do smażenia,

20 dag żółtego sera,

sól,

bulion z kostki,

zielenina

Bakłażany wymyć , odciąć końce z obu stron, obrać ze skórki, pokroić w podłużne plastry, posolić i obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem i układać warstwami bakłażany posypane posiekaną zieleniną i plastry żółtego sera. Górną warstwę powinien stanowić ser. Całość podlać paroma łyżkami rosółu lub bulionem z kostki. Wstawić do piekarnika i zapiec. Podawać na gorąco jako przystawkę.

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