
Arabski bukiet z warzyw

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2657 razy.

SKŁADNIKI:

- * 3 bakłażany
- * 3 zielone papryki
- * 2 duże cebule
- * 300 g pomidorów
- * 300 g cukinii
- * 6 ząbków czosnku
- * 1 filiżanka oliwy
- * 4 jaja
- * sól
- * cayenne

W dużym naczyniu rozgrzać 6 łyżek oliwy i dusić w nim cebulę pokrojoną w plasterki. Następnie położyć warstwami: pokrojone w grube plastry bakłażany (bez skórki), cukinię, pokrojoną w paseczki paprykę i pomidory (bez skórki). Każdą warstwę przyprawić solą, cayenne i dobrze rozartym czosnkiem. Całość zalać pozostałą oliwą i piec pod przykryciem, w uprzednio rozgrzanym piekarniku, w temperaturze 220 stopnie przez 90 minut. Następnie wyjąć, w środku zrobić wgłębienia i wbić w nie po jednym jajku dla każdej osoby. Wstawić do piekarnika na ok. 15 minut.