Pasztet z bakłażanów po włosku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1912 razy.

pół kilograma bakłażanów

1 średnia cebula

ząbek czosnku

5 pomidorów

2 łyżki oleju

1 łyżeczka kminku

10 dag sera żółtego np. tylżyckiego

Obrać bakłażany, pokroić w plasterki i posolić, odsączyć na sicie. Cebulę i czosnek posiekać. Zanurzyć na 1 mniutę pomidory we wrzątku, ochłodzić w zimnej wodzie, obrać ze skórki i pokroić na małe kawałki. Rozgrzać olej na patelni, połączyć z cebulą, czosnkiem, pomidorami i dodać łyżeczkę kminku. Posolić, popieprzyć, przykryć i dusić na małym ogniu ok. 20 minut. Odsączone bakłażany upiec na gorącym grillu lub w piecyku. W ogniotrwałym naczyniu ułożyć warstwę bakłażanów, zalać połową sosu i posypać tartym serem. Ułożyć drugą warstwę, polać reszt sosu i posypać serem. Zapiec w gorącym piekarniku (ok. 20 minut).