
Pasztet z bakłażanów po włosku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1787 razy.

pół kilograma bakłażanów

1 średnia cebula

ząbek czosnku

5 pomidorów

2 łyżki oleju

1 łyżeczka kminku

10 dag sera żółtego np. tyłzyckiego

Obrać bakłażany, pokroić w plasterki i posolić, odsączyć na sicie. Cebulę i czosnek posiekać. Zanurzyć na 1 minutę 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. Odsączyć one 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 resztą sosu i posypać serem. Zapiec w gorącym piekarniku (ok. 20 minut).