
Bakłazany imam

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2633 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

6 srednich baklazanow,

5 cebul,

10 zabkow czosnku,

5 dojrzalych pomidorow,

1 maly peczek zielonej pietruszki,

375 ml oleju,

sol, pieprz.

1. Baklazany umyc, usunac liscie, lodyzke zostawic, przeciac na pol, osolic.

2. Wlac na patelni 2/3 oleju, podgrzac, wlozyc baklazany, smazyc z obu stron,

zdzac z patelni.

3. Cebule pokroic w cienkie plastry, zabki czosnku podzielic wzdluz na 3-4

czesci, pomidory obrac ze skory, podzielic, oczyszcic z pestek, zielona pietruszke posiekac.

4. Na patelni po smazeniu baklazanow wrzucic cebule i czosnek, gdy zmiekna dodac pietruszke, pomidory, sol i pieprz, dobrze wymieszac, smazyc jeszcze

chwile, przestudzic.

5. Baklazany ulozyc w szerokim naczyniu do zapiekania, nalozyc na nie farsz,

wlac szklanke wody i reszte oleju. Zapiekac w srednio nagrzanym piekarniku

1 godz. Podawac na zimno.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)