
Bakłazany po baskijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2685 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

2 duze dojrzale baklazany,

4 duze pomidory,

200 ml bialego wytrawnego wina,

100 ml bulionu,

50 g maki,

25 g masla,

25 ml oleju,

40 g ostrego zoltego sera,

bazylia, sol, pieprz.

1. Baklazany umyc, obrac, odciac ogonki, pokroic na grube plastry. Osolic i polozyc na sicie, by pozbyly sie nadmiaru soku i charakterystycznej goryczki.

2. Wytrzec baklazany z soku papierowa serwetka i obsypac maki. Zolty ser utrzec na tarce o malych oczkach.

3. Na patelni dobrze rozgrzac olej i usmazyc baklazany z kazdej strony. Osaczyc na sicie z nadmiaru tluszczu.

4. Pomidory umyc, sparzyc wrzatkiem i obrac ze skorki. Pokroic na plastry, usunac nasiona, posypac sola i pieprzem.

5. Dno patelni lub naczynia zaroodpornego wysmarowac maslem. Ukladac na przemian warstwe baklazanow i pomidorow. Zalac bulionem i winem. Wierzch posypac

bazylia i tartym serem.

6. Rozgrzac piekarnik do temp. 200°C i wlozyc naczynie z baklazanami. Piec 25 min. Podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 76.

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