
Bakłazany zapiekane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2836 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

4 bakłazany,

8 plasterow szynki westfalskiej,

8 plasterow bekonu,

8 plasterow ostrego, zoltego sera,

100 ml bialego wytrawnego wina,

sol, pieprz,

oliwa.

1. Bakłazany umyc, odciac ogonki. W 6 miejscach zrobic naciecia do 3/4 srednicy

bakłazana. Posolic, by bakłazany pozbyly sie goryczki. Ulozyc na sicie, by

wyciekl z nich sok (bakłazany zawieraja duzo wody).

2. W naciecia wlozyc na przemian plasterki szynki, zoltego sera i bekonu.

3. Bakłazany skropic oliwa, polozyc na blasze lub do naczynia zaroodpornego.

Polac bialym winem i posypac pieprzem.

4. Rozgrzac piekarnik do temp. 200żC i wlozyc bakłazany. Piec 35 min uwazajac,

by sie nie przypalily. Pod koniec pieczenia obnizyc temp. do 180żC, by bakłazany zbytnio nie wyschly. Podawac bardzo gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 74.

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