
Bakłazany zapiekane z pomidorami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2854 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

2 baklazany,

4 pomidory,

2 łyżki tartej bulki,

2 ząbki czosnku,

1 łyżka pokrojonej zielonej pietruszki,

100 ml oleju,

sol, pieprz.

1. Baklazany umyc, pokroic w plastry grubosci 1 cm. Pomidory sparzyc, zdjac skorke, pokroic w plasterki. Czosnek obrac, rozgniesc z sola.
2. Na duzej patelni rozgrzac olej, smazyc baklazany na srednim ogniu 2-3 min.
3. W naczyniu do zapiekania ulozyc rzedami plastry baklazanow, a na nich plasterki pomidorow, tak by baklazany byly tylko czesciowo zakryte. Posypac tarta bulka, drobno pokrojona pietruszka, czosnkiem, sola i pieprzem.
4. Wstawic baklazany do piekarnika, zapiekac 15-20 min w temp. 200°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 36.

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