

---

# Pantofelki bakłazanowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1662 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1,5 kg srednich bakłazanow,

250 ml oleju,

500 g mielonego miesa,

125 ml wytrawnego białego wina,

1 duza cebula,

1 peczek zielonej pietruszki,

2 lyzki tartego zoltego sera.

Sos:

2 lyzki masla,

2 czubate lyzki maki,

500 ml mleka,

2 jaja,

200 g utartego zoltego sera,

sol.

1. Bakłazany oczyszcic zostawiajac ogonki, przeciac na pol, wydradzyc srodek,

miazsz zostawic. Nasmarowac olejem i ulozyc w natłuszczonym, zaroodpornym naczyniu. Wstawic do nagrzanego piekarnika i piec az stana sie miekkie.

2. Miazsz z bakłazanow, cebule i zielona pietruszke posiekac, wymieszac z miesem, dodac sol i pieprz.

3. W rondlu podgrzac olej, przelozyc do niego mase bakłazanowo-miesna, dodac wino i dusic na malym ogniu 30 min.

4. Przygotowac sos. Maslo rozpuscic, dodac malymi porcjami make stale mieszajac drewniana lyzka, dodac powoli mleko nadal mieszajac. Gdy powstanie gesta i gladka masa dodac ser i sol. Zdjac z ognia, po 2 min wlac wolno ubite jaja, dokladnie je rozprowadzic, az sos bedzie jednorodny.

5. Bakłazany napelnic farszem, polac z wierzchu sosem, posypac serem. Ulozyc na blasze i zapiekac 30 min. Podawac zaraz po wyjeciu z piekarnika.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 70.

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

