
Bakłazany zapiekane z mięsem i cebulą

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3132 razy.

Moze nie bedzie wykwiintne ale na pewno z temperamentem:

Sudanska potrawa kiedys prezentowana w TVP1 przez sympatycznego mieszkanca tego kraju:

3 baklazany pokroic w nie za grube plastry , podsmazyc troszke kazdy krazak z obu stron na oleju, 30-40(lub wiecej wg uznania) dkg miesa mielonego podsmazyc na tluszczu , doprawic Vegeta , pieprzem i kardamonem (byle nie za duzo tego ostatniego) 3 duze cebule obrac i pokroic w plastry z przecieru pomidorowego (2 puszki) i 3-4 wycisnietych zabkow czosnku zrobic sos pomidorowy na blasze wylozonej folia ulozyc warstwami:

1sza warstwa : cebula

2ga mieso mielone

3cia baklazan i kazdy krazek baklazana polac sosem pomid.

zapiekac pol godziny w 200 stopniach w pikarniku

griez

From: Dariusz Nowakowski dredd@free.polbox.pl