

arabski bukiet z warzyw

LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bakłażan	3 sztuki
papryka zielona	3 sztuki
cebula	2 sztuki
cukinia	300 g
pomidory	300 g
ząbek czosnku	6 sztuk
oliwa	1 filiżanka
jaja	4 sztuki
sól	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym naczyniu rozgrzać 6 łyżek oliwy i dusić w nim cebulę pokrojoną w plasterki. Następnie położyć warstwami: pokrojone w grube plastry bakłażany (bez skórki), cukinię, pokrojoną w paseczki paprykę i pomidory (bez skórki). Każdą warstwę przyprawić solą, cayenne i dobrze roztartym czosnkiem. Całość zalać pozostałą oliwą i piec pod przykryciem, w uprzednio rozgrzanym piekarniku, w temperaturze 220 stopnie przez 90 minut. Następnie wyjąć, w środku zrobić wgłębienia i wbić w nie po jednym jajku dla każdej osoby. Wstawić do piekarnika na ok. 15 minut.