

Zapiekanka z baklazanem i cukinia



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

twardy baklazan	1/2 sztuki
starkowany żółty ser	300 g
puszka pomidorów (lub 600g świeżych)	2 po 400g puszka
przecier pomidorowy	3 łyżki
jaja	3
 tłuszcz do formy	
jogurt naturalny	250 g
sos sojowy	kilka kropel
makaron rurki	400 żytńi

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie, odcedzić i przestudzić. Jeżeli używamy świeżych pomidorów, należy je sparzyć, obrać ze skórki, powycinać stwardniałe części i dość drobno pokroić. Bakłażana i cukinie umyć, osuszyć, nie obierać ze skórki. Cebule obrać i pokroić w kosteczkę. Bakłażana i cukinie pokroić w cieniutkie plastry, oprószyć solą i odstawić na ok. 10 minut, po czym dobrze spłukać i osuszyć. Bakłażana i cukinie pokroić na mniejsze części, ale zostawić kilka większych kawałków, by wyłożyć nimi wierzch zapiekanki. Cebule zeszklić na niewielkiej ilości oleju, dodać koncentrat pomidorowy i chwilę podsmażyć. Cukinie i bakłażana lekko podsmażyć na niewielkiej ilości tłuszczu z dodatkiem soli i papryki. Makaron wymieszać z: drobno pokrojonymi warzywami, podsmażoną cebulą, połową startowanego, żółtego sera, pomidorami, doprawić przyprawami do smaku. Jaja rozkłócić, wymieszać z pozostałym serem, jogurtem (lub śmietaną), doprawić. Formę do zapiekania wysmarować tłuszczem i ułożyć mieszankę makaronową. Na wierzch położyć pokrojona cukinie z bakłażanem, oprószyć delikatnie solą, oregano i bazylią, po czym zalać wszystko jogurtem (śmietaną) z jajami i serem. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i zapiekać 30-40 minut w 200 stopniach. To danie zrobiłam w piątek. Zapiekanka będzie smaczniejsza i pożywniejsza, jeśli podczas podsmażania cebuli, dodamy jakies drobno pokrojone mięso np.: parówki, kiełbaski, boczek lub piersi kurczaka. Podczas pieczenia, wierzch zapiekanki można dodatkowo posypać startym, żółtym serem.