

bakłażany z jajkami sadzonymi



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	1 kg
pietruszką zieloną	1 łyżka
ser żółty starty	100 g
ryż	250 g
olej	100 g
czosnek	2 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
bakłażan	5 szt
jaja	6 sadzone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany obrać, pokroić w plasterki, posolić i odstawić na pół godziny. Osuszyć i podsmażyć delikatnie. Odcedzić, na tym samym oleju przysmażyć czosnek, żeby olej nabrał zapachu, potem czosnek wyjąć. Pomidory obrać, dusić 20 min z tymiankiem i listkiem laurowym. Dodać pietruszkę, sol i pieprz. Połowę pomidorów włożyć do żaroodpornego naczynia, na to bakłażany, stary ser, pomidory, ser. Włożyć na 230 stopni do piekarnika, żeby ser się zarumienił. Podawać z jajami sadzonymi i ryżem.