

bakłażany zapiekane z pomidorami i serem



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidor	4
mozzarella	25 dkg
czosnek	1-2 ząbki
sól, pieprz	
bakłażan	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bakłażany pokroić w okrągłe plastry ok 1 cm. posolić, po czym odstawić na mniej więcej 30 min, by puściły sok. po osączeniu podsmażyć lekko z obu stron. pomidory pokroić na tyle talarków, ile jest plasterków bakłażana. tak samo zrobić z serem. plastry bakłażana ułożyć na blaszce posmarowanej olejem, na nich umieścić plastry pomidora, na koniec sera. potrawy posypać solą, rozdrobnionym czosnkiem i posiekaną bazylią. zapiekać w średnio nagrzanym piekarniku ok. 20 min, aż ser się roztopi.