

Bakłażany z mozzarellą



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1/2 szt
mozarella	3 opakowania
cytryny	3 szt
przecier pomidorowy	500 ml
czosnek	6 ząbek
oliwa	do smażenia
natka pietruszki	1/2 pęczka
chilli	do smaku
sól, pieprz	do smaku
cebula czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana kroimy w plastry, doprawiamy solą i pieprzem, a następnie smażymy. Z cytryn ścieramy skórkę, którą mieszamy z 5 zmiądzdzonymi ząbkami czosnku, posiekaną pietruszką oraz solą. Na blasze rozkładamy plastry bakłażana, na których umieszczamy plastry mozzarelli, pietruszkę, kolejną warstwę bakłażana i zapiekamy przez 10 min.

Przyrządzamy sos:

posiekaną cebulę oraz ząbek czosnku podsmażamy na oliwie, a następnie dodajemy przecier pomidorowy i doprawiamy do smaku. Dusimy kilka minut, aż nadmiar wody odparuje. Sos wykładamy na półmisek, a na nim układamy zapieczone bakłażany.