Bakłażany zapiekane z jajkami



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mleko	1 szklanka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
koncentrat pomidorowy	5 łyżek
oliwa	4 łyżki
ząbek czosnku	1 szt
cukier	do smaku
olej do smażenia	
bakłażan	
ser żółty	15 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany umyć, obrać i pokroić w plastry grubości ok. 1 cm, lekko obsmażyć na oleju, opruszyć solą i pieprzem. Jajka ubić w misce i wymieszać z serem i mlekiem, posolić. Podsmażone bakłażany ułożyć w naczyniu żaroodpornym, zalać jajkami i zapiec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Podawać z sosem przygotowanym z koncentratu pomidorowego wymieszanego z drobno posiekanym czosnkiem, oliwą, pieprzem, solą i cukrem.