

Pieczone koreczki z bakłażanów i pomidorów



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidor	500 g
mozzarella w kulce	250 g
bakłażan	500 g
mąka	4 łyżki
olej	6 łyżek
sól i pieprz	
bazylia świeża	
tłuszcz do formy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory po umyciu i usunięciu nasad ogonków razem z serem pokroiłem w plasterki. Naoliwiłem blaszkę. Piekarnik rozgrzałem do temperatury 250 stopni C.

Bakłażany umyłem, oczyściłem, pokroiłem w plastry grubości palca, obtoczyłem w mące. Smażyłem na rozgrzanym oleju przez 3 minuty z każdej strony na średnim ogniu, osączyłem na papierowym ręczniku, doprawiłem solą i pieprzem. Rozłożyłem je na blaszce, każdy kawałek przykryłem plastrem pomidora i sera. Koreczki zapiekałem przez 15 minut na środkowym poziomie piekarnika, nawiew 220 stopni C. Podałem ugańrowane listkami bazylii.