

Zapiekane bakłażany z pomidorami, mozzarellą i ziołami

Przepis dodany przez użytkownika edytaka74

moze przepis nie tani ale smakowity

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- bakłażan - 2 szt.
- pomidory - 5 szt.
- oliwa - 5 łyżka(i)
- suszony tymianek - 2 g
- świeże liście bazylii - 5 szt.
- świeżo zmielony pieprz - 2 g
- sól - 2 g

Etapy przyrządzania:

- 1.** sposób przygotowania:
Najpierw gorzyczka: bakłażany kroję na plastry o grubości nie większej niż 2 cm, z dwóch stron solidnie posypuję solą, odstawiam na 30 minut, po tym czasie papierowym ręcznikiem ścieram powstałe na nich krople soku.

Na patelni rozgrzewam 3 łyżki oliwy i smażę na silnym ogniu plastry bakłażanów, aż staną się lekko złociste z obu stron. Po usmażeniu odsączam je z nadmiaru tłuszczu na papierowych ręcznikach.
Pomidory myję i kroję w poprzek na plastry o grubości 1 cm.
Mozarellę kroję na plastry o grubości takiej samej jak pomidory.

Na blasze wysmarowanej oliwą układam plastry bakłażanów, na nie kładę plastry pomidorów, posypuję je solą, pieprzem, układam sporo liści bazylii i posypuję szczyptą tymianku. Na to kładę plastry mozzarelli.
Zapiekam przez 5-7 minut w piekarniku o temperaturze 200 stopni.
Podaję udekorowane liśćmi bazylii w towarzystwie bagietek i zimnego białego wina.