

Bakłażany z mazarella



Autor: **anioleczek324**
Przepisów: **36** Ocena: **43**



1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- bakłażany, 2 duże
- puszka pomidorów pelatti, 2 szt.
- mozzarella, 3 kulki
- cebula, 1 duża
- czosnek
- sól
- pieprz
- pęczek świeżej bazylii
- oliwa

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę i czosnek drobno posiekać, zeszklić na oliwie.
- 2 Dodać pomidory i porwane listki bazylii, zagotować.
- 3 Doprawić do smaku i gotować jeszcze ok 30min, aż sos zredukuje się o połowę. Gdy będzie gotowy zmiksować blenderem
- 4 Bakłażany pokroić w plastry, oprószyć solą i pozostawić na 15 min, aby się spociły.
- 5 Sok wytrzeć papierowym ręcznikiem i zgrilować bakłażany na patelni na oliwie.
- 6 Do naczynia żaroodpornego wlać sos pomidorowy, ułożyć część bakłażanów, a na nich po plasterku mozzarelli. Ponownie zalać sosem i układać bakłażan ser bakłażan i sos aż do wyrobienia.
- 7 Zapiekać ok 30 min w temperaturze 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: