

Bakłażany zapiekane z kozim serem:



Autor: **Katrin3783**
Przepisów: 1 Ocena: 5



3-4 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- ser kozi, 25 dag, około 4 plasterki
- bakłażan, 0,5
- pomidory, 2
- świeży tymianek, 3-4 gałązki

Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażana umyć, pokroić w plasterki i doprawić solą i pieprzem. Pomidory oczyścić, umyć i pokroić w plasterki. Tymianek umyć, osuszyć całkowicie z wody i obrać listki z gałązek 3-4 liście tymianku wymieszać z oliwą z oliwek. Plastry bakłażana ułożyć w żaroodpornym naczyniu, obłożyć pomidorami i serem kozim, doprawić solą i pieprzem. Wszystko połączyć uprzednio przygotowaną oliwą z tymiankiem i wstawić do rozgrzanego piekarnika do temperatury 200 st C zapiekać około 15 minut. Posypać tymiankiem.

Twoje notatki do przepisu: