

# Parmigiana - włoska zapiekanka z bakłażana



Autor: **GREGORHSPEED**  
Przepisów: **2203** Ocena: **48869**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



R'n'G Kitchen

GREGORHSPEED Smaker

## Składniki:

- 2 puszki krojonych pomidorów
- 2 ząbki czosnku
- świeża bazylia
- 2 średniej wielkości bakłażany
- 3 kulki mozzarelli (po 125 g)
- 3 łyżki startego parmezanu
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Na rozgrzanej oliwie lekko podsmażamy posiekany czosnek, dodajemy pomidory, posiekaną bazylię. Lekko redukujemy sos. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Bakłażana kroimy na 4-5 mm plastry (wzdłuż), smarujemy oliwą, grillujemy z obu stron.

Mozzarellę kroimy na plastry.

W naczyniu żaroodpornym warstwowo układamy, sos, bakłażany, mozzarella, ostatnią warstwą ma być sos. Posypujemy startym parmezanem, zapiekamy 30 min w 200°C.

## Twoje notatki do przepisu: