

Zapiekany bakłażan po sycylijsku



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **955** Ocena: **17963**

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 bakłażan
- 2 szalotki
- 2 malinowe pomidory
- 2 łyżki rodzynek
- 1 łyżka orzeszków piniowych
- sól
- pieprz
- 125 g mozzarelli (najlepiej z mleka bawolego)

Sposób przygotowania:

- 1 Obrąłem szalotki, posiekałem je. Bakłażana pokroiłem w kostkę. Wymieszałem z oliwą. Doprawiłem solą i pieprzem, wymieszałem. Włożyłem do żaroodpornego naczynia. Zapiekałem 15 minut. W tym czasie pokroiłem pomidory w kostkę i dodałem do bakłażana razem z orzeszkami piniowymi i rodzynkami. Zapiekałem ponownie do czasu, aż wszystkie składniki zapiekanki były chrupiące. Na koniec ułożyłem na wierzchu pokrojoną na kawałki mozzarellę i zapiekałem do czasu, aż ser się rozpuścił. Należy podać od razu, gorącą np. z chrupiącą bagietką.



Twoje notatki do przepisu: