

Bakłażany zapiekane z serem.

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Przepyszne bezmiesne danie.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 bakłażany średniej wielkości -
- 2 duże pomidory -
- 30 dag startego żółtego sera -
- sól, pieprz -
- 2 łyżki posiekanej świeżej bazylii -
- łyżka posiekanego świeżego tymianku i oregano -
- oliwa do formy -

Etapy przyrządzania:

1. Bakłażany pokroić wzdłuż na plasterki o grubości około 1 cm. Posolic i odstawić. Pomidory obrać ze skórki pokroić na plastry. Osuszyć bakłażany ręcznikiem papierowym i wsadzić do naczynia żaroodpornego wysmarowanego oliwą, a na nich ułożyć pomidory. Przyprawić solą, pieprzem i ziołami. Posypać serem. Piec 15 minut w gorącym piekarniku.

