Bakłażany zapiekane

Przepis dodany przez użytkownika gazela

Pyszne z białym winem

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- bakłażany - 4 szt.
- pomidory - 3 duże szt.
- cebule - 2 szt.
- papryka (czerwona lub żółta) - 1 szt.
- czosnek - 6
- bulion - 1/2 szkl.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka(i)
- parmezan lub mozzarella - starty
- ciemne oliwki - kilka szt.
- natka pietruszki - 1/2 pęczka
- oregano -
- świeżo zmielony pieprz -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Dobrze umyć bakłażany, obrać ja ze skórki, przekroić wzdłuż na połowę. Lekko posolić, odłożyć na kilkanaście minut w chłodne miejsce. Drobno posiekać cebulę, czosnek przecisnąć przez praskę lub posiekać. Rozgrzać na patelni oliwę, zeszklić cebulę i czosnek. Pomidory sparzyć, zdjąć skórkę, pokroić je w średniej grubości plastry. Paprykę umyć, oczyścić z nasion, pokroić miąższ w paseczki. Przygotowane bakłażany umieścić w naczyniu żaroodpornym, na wierzchu ułożyć podsmażaną cebulką z czosnkiem, pomidory i paprykę. Lekko posolić, posypać pieprzem i oregano. Zalać bulionem, obficie posypać tartym żółtym serem. Danie udekorować oliwkami i natką pietruszki. Baklażany zapiekać przez 30 minut w temperaturze 200 stopni C.