

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/10666>

# Bakłażany zapiekane z mozzarełą

ID przepisu: 10666 / 114

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/10666>

Kraj pochodzenia: Pozostałe kuchnie

Trudność: łatwe

## Składniki

2 nieduże bakłażany 3 duże pomidory 3 cebule 3 ząbki czosnku sól, pieprz, oregano, bazylia oliwa 200 g sera mozzarella

## Etapy przygotowania

1. Bakłażany umyć, pokroić w plastry i posolić, odstawić na godzinę.
2. Następnie bakłażany opłukać, osuszyć i obsmażyć na oliwie.
3. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, usunąć pestki i pokroić w kostkę, odcedzić na durszlaku z nadmiaru soku, dodać drobno pokrojony czosnek, sól, pieprz, przyprawy.
4. Cebulę pokroić, pobsmażyć.
5. W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą układać kolejno: bakłażany, cebulę, pomidory z czosnkiem, pokrojoną w plastry mozzarełę. Każdą warstwę zapiekanki doprawić wedle gustu.
6. Zapiekać w 180 stopniach około 40 minut.

Aktywacja: 24/05/11 09:22, odsłony: 1152