

ANIA STARMACH

Bakłażan z parmezanem

Co kupić?

- 4 bakłażany
- 3 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 80g parmezanu
- 250g mozzarelli
- 700ml passaty pomidorowej
- liść laurowy
- kilka gałązek oregano i tymianku
- świeża bazylia
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Bakłażany pokrój w plastry, posyp solą i odstaw na 30 minut. Po tym czasie, opłucz i odsącz na ręczniku papierowym.
2. Plastry ułóż na blasze do pieczenia, skrop obficie oliwą i włóż na kilka minut do piekarnika z włączoną funkcją grill.
3. Czosnek i cebulę posiekaj, podsmaż na oliwie, dodaj passatę i zioła, gotuj na małym ogniu.
4. Mozzarellę pokrój na plastry, parmezan zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
5. W naczyniu żaroodpornym układaj naprzemiennie bakłażany, mozzarellę sos, parmezan. Piecz około 30 minut w temperaturze 190 stopni.