




Bakłażan zapiekany z mozzarellą

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 3 porcje

Składniki:

bakłażan - 1 szt.

olej - 1 łyżeczka

mozzarella (kula w zalewie) - 1 opakowanie

sól - 1 szczypta

ziola włoskie - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Polecam zrobić do tej przystawki sos czosnkowy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana pokroić w plastry o grubości ok. 1 cm, posolić, odstawić na 20 minut. W tym czasie pokroić mozzarellę na kawałki. Bakłażana opłukać, wytrzeć papierowym ręcznikiem, posmarować olejem i ułożyć na blaszce. Na każdym plastrze ułożyć po kilka kawałków sera i oprószyć przyprawą.

KROK 2: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Zapiekać ok. 20 minut.