Pieczony bakłażan z ziołami i cebulą

ewaeu.

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- bakłażan - 1 szt.
- cebula - 3 szt.
- zioła prowansalskie - 2 łyżka
- ser żółty gouda starty - 1/2 szklanka
- sezam - trochę
- pieprz czarny młotkowany z kolendrą - trochę
- sól - do smaku
- olej rzepakowy - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: 1.Pieczony bakłażan z ziołami i cebulą - krok 1
Bakłażan umyć, osuszyć i przekroić wzdłuż (można obrać ze skórki , ale ja tak nie robię) . Ponacinać miąższ w kratkę i posolić (rozchylając powstałe cząstki). Posypać ziołami. Cebulę obrać i pokroić w grube krążki. Zeszklić cebulę na oleju. Przełożyć na bakłażana. Posmarować olejem z patelni. Posypać solą , pieprzem i ziołami. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym olejem i wstawić do piekarnika 180 stopni na 40 min. Po tym czasie wyjąć i posypać żółtym serem i sezamem. Wstawić jeszcze do piekarnika na ok 10 min. Smacznego.