Zapiekanka bakłażanowa

Iwona Kuczer

Polecane na: **zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

- mały bakłażan BIO - 2 szt.
- sos pomidorowy passata BIO - 2 szklanka
- mozzarella w kulkach BIO - 1 opakowanie
- tymianek bio - 1 trochę
- szalotka bio - 1 szt.
- czosnek bio - 1 ząbek
- oliwa do smażenia bio - 1 trochę
- sól, pieprz bio - 1 trochę
- orzeszki piniowe bio - 4 garść
- okruszki z lekko czerstwej ciabatty bio - 6 łyżka
- świeżo utarty parmezan bio - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana kroimy na cienkie plasterki, posypujemy solą, odstawiamy na kilka minut. W tym czasie przygotowujemy kruszonkę: do blendera wsypujemy orzeszki piniowe, okruszki ciabatty, parmezan i listki z kilku gałązek tymianku. Miksujemy.

KROK 2: Bakłażana płuczemy pod zimną wodą, osączamy na papierowym ręczniku. Grill elektryczny lub patelnię grillową nagrzewamy, na odrobinie oliwy grillujemy krążki bakłażana.

Na patelni podgrzewamy oliwę, dodajemy posiekaną szalotkę i siekany czosnek, zalewamy passatą, zagotowujemy. Doprawiamy do smaku, gotujemy kilka minut do zgęstnienia.

KROK 3: Małe foremki do zapiekania wykładamy plastrami bakłażana, na wierzch wkładamy dwie łyżki passaty, kawałki mozzarelli, łyżkę kruszonki, bakłażany (dwa lub jeśli są bardzo cienkie to trzy plasterki), passata, mozzarella, kruszonka, itd. Wierzch posypujemy kruszonką. Zapiekamy w temp. 200 st C ok. 20 minut.

Smacznego