

Syrový baklažán

Potrebuje

- - 2 ks baklažán
- - 1 konzerva lúpaných paradajok
- - 2 balenia Karička trojuholník
- - olivový olej
- - cukor
- - soľ
- - bazalka
- - cesnak

Postup

Jeden baklažán nakrájame na asi 6 častí (plátky). Zatiaľ, kým sa pečú baklažány, urobíme si paradajkovú omáčku a pripravíme si syr. Môžeme do zmesi syrov pridať cesnak a pažítku. Na paradajkovú omáčku zmiešame konzervu paradajok s kávovou lyžičkou cukru, posolíme, dáme 3 strúčiky cesnaku a hrst bazalky. V sezóne paradajok si túto omáčku robím z čerstvých paradajok a to je báseň! Keď máme baklažán upečený, tak každý plát naplníme Karička trojuholníkom a zatočíme. Celé to zalejeme omáčkou a dáme zapiecť. Úžasná chuť, keď Karička vytečie do paradajkovej omáčky.

Tento recept nám posielal: Ondrej z Divína

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie: 4