

Zapečený baklažán

Potrebuje

- - 2 baklažány
- - 2 vajcia
- - 4 dcl mlieka
- - 100 g Karička črievko
- - 100 g mozzarella
- - strúhanka ochutená granulovaným cesnakom a sušenými bylinkami
- - olej na vyprážanie
- - maslo
- - hladká múka na obalovanie a bešamel
- - soľ

Postup

Baklažán olúpeme a nakrájame na kolieska. Osolíme a necháme asi 20 minút odstáť. Uvaríme bešamel do ktorého vsľaháme syr. Osušíme baklažán, obalíme ho v trojobale a vyprážame. Do zapekacej misy poukladáme vrstvu baklažánu polejeme bešamelom, posypeme mozzarellou a postup 2x zopakujeme. V rúre zapečieme do ružova.

Tento recept nám posielal: Lubomir z Bratislavy
náročnosť: nízka
čas: 50 minút
porcie: 4