

# Baklažán zapečený so syrom a paradajkami

## Potrebuje

- - 2 ks baklažán
- - 4 paradajky
- - 1 mozzarella
- - 1/2 ks encián
- - 50 g gouda syr
- - 150 g Karička
- - 8 ks šampiňóny

## Postup

Baklažány umyjeme, nakrájame na kolieska a tie poukladáme na plech. Posypeme mletým korením a soľou. Navrch naukladáme na kolieska nakrájané paradajky a na hrubšie plátky nakrájané šampiňóny. Na šampiňóny dáme na plátky nakrájaný encián a potom vrstvy zopakujeme. Zapekáme na 200 °C po dobu 20 minút. Nakoniec nastrúhame goudu, mozzarellu a zmiešame s Karičkou. Zmes rozložíme navrch a ešte pár minút zapekáme.

---

Tento recept nám posielala: Zuzka zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 4 porcie