MELANZANE ALLA PARMIGIANA

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA

© I love Italy

Recept pro 3-4 osoby.

Suroviny

2-3 lilky
sůl
pepř
extra panenský olivový olej
slunečnicový olej
600 g rajčatového protlaku („passata di pomodoro“) nebo čerstvých rajčat
2 balení mozzarelly
pár lístků čerstvé bazalky
strouhaný sýr Gran Moravia
2 stroužky česneku
1 menší cibule

Příprava:

Lilky omyjte, odkrojte štopky a nakrájejte po délce na plátky o zhruba 0,5 cm. Plátky lilku rozprostřete na pekáč, pokud možno na ně dejte nějaké závaží a nechte je hodinu odpočinout (pustí přebytečnou vodu). Na pánev nalijte olivový olej (cca 3 lžíce) a osmažte v něm dva stroužky česneku. Dozlatova opečený česnek vyndejte a do oleje dejte osmahnout cibulku nakrájenou nadrobno. Potom přidejte rajčatový protlak, osolte, opepřete a přidejte pár lístků bazalky. Omáčku vařte tak 30 min na mírném ohni a pak oheň vypněte. Vezměte lilky, pořádně kousek po kousku osušte a dejte je smažit do vroucího slunečnicového oleje (stačí v hluboké pánvi). Osmahněte je z obou stran, dokud lehce nezezlátnou. Lilky dejte stranou do předem připraveného talíře s papírem, který do sebe vsákne přebytečný olej. Vezměte pekáč, na dno nalijte vrstvu rajčatové omáčky, potom naskládejte lilky, mozzarellu nakrájenou na kousky a strouhaný sýr Gran Moravia. Takto postupujte dále, až na konci bude vrstva omáčky a vše bohatě posypané sýrem Gran Moravia. Dejte péct do trouby na 190°C na cca 30 min.

PRVNÍ CHODY | ZELENINA | 60’ +15’ PŘÍPRAVA | 60’ VAŘENÍ | VYSOKÁ OBTÍŽNOST