



Suroviny

2 kg lilku nakrájeného na plátky o tloušťce cca půl centimetru

1 litr rajčatové passaty

2 cibule nakrájené na plátky

1 stroužek česneku

200 g nastrouhaného sýru Gran Moravia

400 g mozzarely nakrájené na plátky

extra panenský olivový olej
listky bazalky

Melanzane alla parmigiana jsou jedním ze symbolů italské kuchyně známým a milovaným po celém světě. Můžete podávat jak horký, tak i za studena. Příprava je dlouhá, ale lahodnost tohoto jedinečného jídla Vám bude skvělou odměnou. Suroviny pro 6 osob.

Příprava:

Omyjte a nakrájejte lilek na plátky a osolte, aby pustil vodu. Na extra panenském olivovém oleji nechte zesklovatět cibuli. Nakrájejte mozzarellu a nechte ji chvíli vysušit. Do pánve nalijte rajčatovou passatu s trochou oleje, přidejte cibuli, česnek, sůl a špetku cukru a vařte asi 20 minut. Mezitím v dostatečném množství oleje usmažte lilky dozlato a nechte dobře okapat. Do zapékačkové mísy začněte skládat lilky následujícím způsobem: nejprve na dno nalijte trochu rajčatové omáčky, zakryjte vrstvou lilku, posypte sýrem Gran Moravia, přidejte natrhané listky bazalky, přidejte opět rajčatovou omáčku a několik plátků mozzarely. V tomto vrstvení pokračujte, dokud nespoteřebujete všechny suroviny. Poslední vrstvu musí tvořit lilek, rajčatová omáčka a nastrouhaný sýr Gran Moravia. Pečte v troubě při 180 stupních asi 45 minut.



DRUHÉ CHODY



ZELENINA



90' PŘÍPRAVA



90' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST