

# Zapiekany bakłażan



Autor: **wjosna**

Przepisów: **301** Ocena: **3415**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2 bakłażany
- kilka łyżek oliwy
- 1 łyżeczka mieszanki ziół włoskich (oregano, bazylija, suszony czosnek, papryczka)
- 10-12 pomidorków koktajlowych
- opakowanie mini mozzarelli ( 1 kulka)
- 2 łyżki pesto
- do posypania natka pietruszki ( lub bazylija)

## Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażany przekroić na pół, ponacinać w kratkę, natrzeć obficie oliwą, posolić i posypać ziołami. Ułożyć na blasze i piec w piekarniku nagrzanym do 190 stopni aż się zarumienią ( ok 20 minut).



- 2 Wyjąć z piekarnika, ułożyć na każdej połówce kilka przekrojonych na pół pomidorków, kilka kuleczek mozzarelli i rozprowadzić po pół łyżeczki pesto. Wstawić do piekarnika i zapiekać kolejne 15 minut. Przed podaniem posypać świeżymi ziołami.



Twoje notatki do przepisu:

