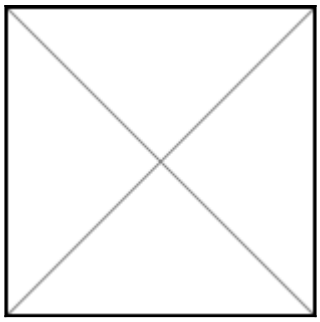

Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - Szef Kuchni (1280)

Bakłażany po bolońsku

Bakłażany po bolońsku

Składniki:

- sos pomidorowy, 1 szt.
- bakłażan, 1 szt.
- cebula, 1 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- olej, 100 ml
- woda, 250 ml
- mielone mięso, 30 dag
- sól, 1 szczypta
- parmezan, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Bakłażan pokroić w plastry, posolić i zostawić na około 30 minut.Cebulę i czosnek obrać, posiekać i zeszklić na 3 łyżkach oleju. Dodać mięso mielone i dusić około 10 minut. Sos (najlepiej boloński) wymieszać z wodą i połączyć z mięsem. Bakłażany opłukać i wytrzeć papierowym ręcznikiem. Podsmażyć na pozostałej części oleju. Do naczynia żaroodpornego wyłożyć połowę mięsa, na to bakłażany i pozostałą część mięsa. Posypać parmezanem i wstawić do nagrzanego do 180 st.C. piekarnika. Zapiekać 20 minut. Można podać z makaronem lub pieczywem.