

ZAPIEKANKA WARZYWNA Z CUKINIĄ I MUSEM Z BAKŁAŻANA



Składniki (10 porcji):

- placki ziemniaczane 30 szt.
- cukinia 0,5 kg
- bakłażan 0,7 kg
- czosnek 0,03 kg
- olej 0,12 l
- bazylia 2 pęcz.
- oliwa z oliwek extra vergine 0,5 l
- orzechy pini 0,2 kg
- parmezan 0,15 kg
- sól, pieprz do smaku

Zapiekanka warzywna z cukinią i musem z bakłażana

Sposób przygotowania:

Bakłażan przekrawamy wzdłuż, na pół i pieczemy w 170°C przez 13 min. Wyciągamy miąższ z bakłażana i miksujemy z czosnkiem i oliwą. Cukinię kroimy w 2 mm plastry i grillujemy. Sos pesto robimy poprzez zblenderowanie uprażonych na suchej patelni orzechów, bazylii, parmezanu i oliwy. Placki smażymy na tłuszczu według przepisu na opakowaniu. Przekładamy torcik: placek, purée z bakłażana, grillowana cukinia, placek, purée z bakłażana, grillowana cukinia, placek. Całość zapiekamy w piekarniku w temp. 175°C przez 10-12 min.

Dobra rada:

Podoba Ci się ten przepis? Poznaj także zapiekankę z wieprzowiną w sosie BBQ!



Podane z uśmiechem!