



PARMIGIANA (ZAPEKANÝ BAKLAŽÁN S PARMEZÁNOM)

PRÍSADY

- 700 g baklažánu
- 20 g hladkej múky
- 1 strúčik cesnaku, olúpaný a nakrájaný na plátky
- 250 g paradajkového pretlaku
- 10 lístkov bazalky
- 250 g mozzarely, nakrájanej
- 80 g parmezánu, jemne nastrúhaného
- Rastlinný olej na vyprážanie baklažánov
- 2 PL extra panenského olivového oleja
- Soľ a korenie podľa chuti

POSTUP

1. Predhrejte rúru na 200 °C.
2. Baklažány nakrájajte pozdĺžne, osoľte ich a nechajte odstáť asi 30 minút. Prebytočnú tekutinu utrite papierovou utierkou. Zaprášte ich múkou z oboch strán a vypražte v rastlinnom oleji na panvici na vyprážanie s nepriľnavým povrchom iCook, kým nezískajú zlatý nádych. Vložte baklažány do 4 litrového parného hrnca iCook, aby sa odstránil prebytočný olej.
3. Medzitým si pripravte paradajkovú omáčku. Zohrejte olivový olej s cesnakom v 1 litrovej panvici iCook 1 minútu na miernu teplotu. Potom pridajte paradajkový pretlak a listy z bazalky, panvicu prikryte a varte 10-15 minút pri nízkej teplote. Odstavte z ohňa a odložte bokom.
4. Vlejte dve lyžice pripravenej paradajkovej omáčky na dno hrnca a prekryte vrstvou vyprážených baklažánov, potom hrstou parmezánu, soľou a mozzarellou. Pokračujte v ukladaní vrstiev, kým sa neminú všetky baklažány. Vrchnú vrstvu ukončíte paradajkovou omáčkou, soľou, korením a nastrúhaným parmezánom. Vložte do rúry na 40 minút a po dopečení pridajte čerstvý parmezán. Môžete servírovať. Dobrú chuť!