

Baklažány po parmsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- baklažán 4 ks
- tvrdý sýr 150 g
- strouhaný čedar 3 lžíce
- **Na rajčatovou omáčku**
- rajčata 600 g
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nejdříve si připravíme rajčatovou omáčku tak, že na kousky nakrájíme rajčata
2. Na plátky nakrájíme mrkev, celer a cibuli, nasekáme bylinky
3. Vše smícháme a podusíme pod pokličkou na rozpáleném oleji
4. Asi za půl hodiny omáčku prolisujeme, osolíme, osladíme, opepříme a dusíme bez pokličky do hustoty omáčky
5. Baklažány nakrájíme podélně na plátky silné asi 1 cm
6. Opečeme je po obou stranách na rozehřátém oleji, osolíme a opepříme
7. Vložíme je ve vrstvách do vymaštěné hluboké zapékačké misky, každou vrstvu poklademe tenkými plátky tvrdého sýra a trochou rajčatové omáčky

8. Povrch posypeme strouhaným parmazánem (čedarem) a pečeme v mírně vyhřáté troubě asi 20 minut.