



Kebab di Frutteto

Bostan Kebabi



6 melanzane di fruttete
2 cipolle
Mezzo kg carne di coniglio
1 cucchiaio di salsa
2 pepe italiane
2 pomodori
1 bicchiere di piselli scatolata
6 cucchiai olio vegetale
1 cucchiaiino di sale
Per il sugo;
1 cucchiaio di salsa
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaio olio vegetale
Mezzo cucchiaiino di sale
Per la sopra;
6 fetti di pomodori
1 bicchiere di formaggio grattugiato

- # Primamente si sbucciano le melanzane poi si mettono nell'acqua salata e rimangono circa per mezz'ora dopo si levano dall'acqua e sì asciugano.
- # Poi si fanno qualche tagliate dopo si mette olio poi si inseriscono nei sacchetti del forno.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 190 o 200 gradi finchè ammorbidiscono bene le melanzane.
- # In questo momento si preparano materiali per interno cipolla tagliata si arrossisce nell'olio riscaldato alla sopra si aggiunge carne tagliata in dado si cucina finché lasciate risucchia liquido.
- # Poi si aggiungono pepe tagliate infine salsa e sale così si cucinano ancora per 5 minuti dopo si aggiungono pomodori tagliati i piselli si coperta il coperchio e si lascia cucinare circa per 15 minuti.
- # Poi le melanzane si levano dal forno e si fidano io non vassoio piccolo dopo e poi si fanno tagliate dopo si ingrandiscono un po' questa tagliate.
- # La miscelata preparata si mette dentro ti melanzane alla sopra si mette da sugo preparato poi si inseriscono fetti di pomodoro e si pizzica formaggio grattugiato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi finché per sciogliere il formaggio.

Nota: Kebab di frutteto si può cucinare anche nella pentola.