



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыыз

---

## Баклажаны с хрустящей корочкой

Patlican Graten



5 баклажанов  
5 помидоров  
1 крупная луковица  
0,5 стакана подслн. масла  
1 ч.л. соли  
0,5 ч.л. черного молотого перца  
Посыпать сверху:  
2 ст.л. панировочных сухарей  
1 стакан тертого сыра

- # Баклажаны очистить от кожуры и оставить в соленой воде на 30 минут.
- # Лук мелко порезать и пассировать в разогретом масле добавив соль до прозрачности.
- # Добавить очищенные от кожуры и порезанные кубиками помидоры, закрыть крышкой и готовить пока помидоры стухают.
- # Затем добавить порезанные кубиками баклажаны, поперчить, закрыть крышкой и готовить на среднем огне еще 20 минут.
- # Когда немного остынет, выложить в форму, посыпать сверху панировочными сухарями и сыром.
- # Поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, запекать до золотистой корочки.

Панировочные сухари используются для того чтобы баклажаны были хрустящими. Если нет в наличии, можно не использовать.