



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 стушатся.
- # 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.