



Запечённый Баклажан

Firinda Patlıcan



6 баклажанов

Пол килограмма баранины (очень маленькими кусо

2 репч.лука

6 стол.ложек раст.масла

1 стол.ложка томатн.пасты

8 зелёных и длинных перцев

3 помидора

1 чайн.ложка соли

Пол чайн.ложки чёрн.перца

Для Жарки:

2 стакана раст.масла

Баклажаны очистить от кожуры (полосками) и подержать 30 минут в солёной воде. Затем достать из воды и протереть от влаги. Порезать соломкой размером с палец.

Перцы разрезать на две части и удалить серединку. Баклажаны и перцы отдельно обжарить на горячем раст.масле и выложить на бумажн.полотенце.

Лук мелко порубить и обжарить на раст.масле, бросить мясо. Когда выпариться мясной сок, добавить томатн.пасту, посолить, поперчить и обжарить ещё 5 минут.

В форму для запекания положить баклажаны, с верху -перцы, следующим слоем- мясо и затем помидоры порезанные кольцами.

Запекать до готовности помидор, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.

Можно добавить пол стакана воды.