



Продукти за 2 порции:

2 патладжана

2 домата

4 скилидки чесън

250 гр моцарела
сол и черен пипер на вкус
листа пресен босилек
зехтин
пармезан

Начин на приготвяне:

Нарежете патладжана на шайби или по дължина.

Посолете и оставете да се отцеди водата от него за 30 минути.

Подсушете с кухненска кърпа и изпържете от двете страни в сгорещен зехтин.

Отцедете патладжана върху хартия и подправете със сол и прясно смлян черен пипер на вкус.

Нарежете моцарелата и доматиите на шайби, пасирайте чесъна.

В намазнена тава подредете на пластове патладжаните, доматиите и моцарелата, като подправете с чеснова паста.

Печете 5-8 минути в предварително загрята до 220 градуса фурна.

Поднесете с пресен босилек и настърган пармезан.