



**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.