



przepisy.pl

Aromatyczne zapiekane bakłażany

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz
- sól
- oliwa
- bakłażan - 4 sztuki
- białe wytrawne wino - 100 mililitrów
- bekon - 8 plasterów
- ostry żółty ser - 8 plasterów
- szynka westfalska - 8 plasterów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany umyj dokładnie i osusz. Odetnij końcówki i w każdym zrób 6 dosyć głębokich nacięć.
2. Oprósź solą, odstaw na 30 minut by puściły sok.
3. Osusz i w każde nacięcie wkładaj naprzemiennie po jednym plasterku szynki, bekonu i sera.
4. Przełóż nadziane bakłażany do wysmarowanej tłuszczem formy, skrop oliwą, oprósź pieprzem i polej po wierzchu białym, wytrawnym winem.
5. Piecz przez 40 minut w piekarniku nagrany do 180 stopni, uważając aby potrawa się nie przypaliła.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl