



# Bakłażany po katańsku

przepisy.pl

 45 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- olej - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 1 łyżka
- pomidory - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- bakłażany - 4 sztuki
- posiekana natka pietruszki - 3 łyżki
- czosnek ząbki - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Bakłażany pokrój wzdłuż na plastry, posól i zostaw na 0.5 godziny. Odsącz je i osusz.
2. Przesmaż na oleju, aby się zrumieniły. Odsącz z oleju i ułóż w naczyniu żaroodpornym. Zostaw do ostygnięcia.
3. Pomidory pokrój na połowy i połóż na bakłażanach. Czosnek przeciśnij przez praskę i posyp warzywa, a na koniec oprósz je bułką tartą i natką pietruszki.
4. Piecz przez 0.5 godziny w temperaturze 180 stopni. Przed podaniem posyp dodatkowo natką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)