

Zapiekane warzywa z mozzarellą



Składniki

- 1 szt. - bakłażan
- 2 szt. - cukinie
- 3 szt. - pomidory
- 1 szt. - mozzarella
- 2 szt. - czosnek
- 1 garść - świeża bazylia
- 1 szczypta - oregano
- 1 łyżeczka - sól
- 1 szczypta - pieprz
- 2 łyżka - oliwa z oliwek
- 1 szt. - cebula
- 2 szt. - papryka

Opis wykonania

Proste danie które wykona nawet mężczyzna ,który nie jest super kucharzem.Zapiekane warzywa są pyszne,zdrowe i pachną cudownie ziołami i czosnkiem .

Warzywa myjemy,kroimy w plastry 1 cm ze skórką,obsmażamy na patelni z oliwą z oliwek z roztartym czosnkiem,oprócz pomidorów.Układamy w naczyniu żaroodpornym na sam dół dając krążki podsmażonej cebuli a potem przekładając warstwami:bakłażan,pomidor,cukinia,mozzarella,papryka aż do skończenia składników.Oprószamy ziołami,solą i pieprzem.Zapiekamy w piekarniku 180 stopni przez około 20 minut pod koniec pieczenia dajemy listki świeżej bazylii..Są idealne do grzanek czosnkowych.