

Parmigiana

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: obtížný

Autor: Enzo

Suroviny

1 kg lilků

6 vajec

pepř

sůl

olej na smažení

na omáčku :

4 lžíce oleje

3 stroužky česneku

3 plechovky rajčat

pepř, sůl

parmazán

Postup

1. Uvaříme omáčku : do kastrolu dáme olej. stroužky česneku, osmažíme, přidáme pokrájená rajčata, sůl a pepř a vaříme do zhoustnutí.

2. Lilky oloupeme, nakrájíme na kolečka, obalujeme v hladké mouce a rozšlehaných vejcích do kterých jsme zamíchali sůl a pepř a smažíme na oleji.

3. Do zapékací misky nalejeme trochu omáčky, a vkládáme po vrstvách - osmažené lilky, mírně polijeme omáčkou, posypeme sýrem(parmazán). Dáváme další vrstvu lilků, omáčky a parmazánu - do vypotřebování surovin. Poslední vrstva je omáčka a parmazán.

4. Vložíme do vyhřáté trouby , nahoře přikryté propíchaným alobalem a pečeme asi 0,5 hodiny. Potom sundáme alobal a necháme trochu zhnědnout.