

# 06 MELANZANE ALLA PARMIGIANA

- 3 lilky
- 3 lžíce extra panenského olivového oleje
- 4 stroužky česneku
- 2x plechovka krájených rajčat
- olivový olej na smažení
- hladká mouka
- 150 g parmezánu
- 2 hrsti čerstvé bazalky
- 1 šalotka
- 150 g strouhané mozzarely

Lilky si nakrájíme na tenké plátky, osolíme z obou stran a necháme je vypotit na kuchyňské utěrce. Následně je obalíme v hladké mouce a zprudka osmažíme na olivovém oleji, který je vhodný na smažení. Zvláště si uděláme rajčatovou omáčku. Šalotku a česnek nakrájíme na jemno. Na pánev dáme olivový olej, na kterém orestujeme šalotku a česnek a následně přidáme rajčata. Dochutíme solí, pepřem a nakrájenou bazalkou. Výslednou směs můžeme rozmixovat. Do pekáče vrstvíme směs s lilky a sýry v následujícím pořadí: začínáme omáčkou, pak vložíme lilky, následuje omáčka, a nakonec mozzarella a parmezán, pokračujeme opět s lilky, omáčka, mozzarella a parmezán... Takto vrstvíme, dokud máme dostatek ingrediencí. Poslední vrstva je omáčka zasypaná bohatou vrstvou sýra. Pečeme v troubě na 170 °C po dobu 30 minut.

Pro přípravu využijte pekáč, hrnec a pánev Mediterraneo.

