Složenac od patlidžana

Sastojci

- 500 g patlidžan
- 10 g bosiljak
- 125 g mozzarella
- 30 g parmezan
- 3 tbsp maslinovo ulje
- 20 g MAGGI juha od rajčice s bosiljkom

Upute

1. Patlidžan narežite na tanke krugove, posolite ga i ostavite pola sata kako bi ispustio vodu.
2. Osušite ga ubrusima i grilajte u tavi zamašćenoj maslinovim uljem na srednje jakoj vatri.
3. Skuhajte MAGGI juhu od rajčice po uputstvu s vrećice. Reducirajte ju na srednjoj vatri dok ne postigne polovicu prvotnog volumena.
4. U staklenu vatrostalnu posudu za pečenje sljedećim redom poredajte ove slojeve: juhu od rajčice, grilani patlidžan, juhu od rajčice, svjež bosiljak, nasjeckanu mozzarellu i naribani parmezan. Ponavljajte dok se ne potroše sve namirnice.
5. Završite slojem mozzarelle i parmezana. Zapecite na 180°C 30 minuta u pećnici i poslužite toplo.

80 Min

4 porcije

Ugljikohidrati	12.71 g
energija	216.75 kcal
Masti	13.05 g
Proteini	13.67 g