

• CIASTO Z BAKŁAŻANEM •

Składniki:

- | | |
|-----------------------|-------------------------------------|
| <i>Ciasto:</i> | <i>Farsz:</i> |
| • 500 g mąki | • 1 średni bakłażan |
| • 30 g Drożdży Babuni | • 1/2 kg pomidorów |
| • 150 ml wody | • 2-3 łyżki przecieru pomidorowego |
| • 1/2 łyżeczki cukru | • 2 ząbki czosnku |
| • szczypta soli | • 250 g fety (lub kulka mozzarelli) |
| • olej | • sól |

Przygotowanie:

Drożdże rozmieszać w letniej wodzie z cukrem. Do miski przesiać mąkę. Dodać szczyptę soli. Do mąki wlać drożdżową masę, uzupełniając ją odrobiną oleju. Ciasto zagnieść, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na 1 godzinę.

Bakłażana umyć, pokroić w grube plastry i lekko posolić. Odstawić na 10 minut i po tym czasie osuszyć papierowym ręcznikiem. Warzywo piec na patelni do momentu zarumienienia. Pomidory sparzyć i pokroić w plastry o grubości 1 cm. Dodać do nich przeciśnięty czosnek. Delikatnie zamieszać i doprawić do smaku. Rozwałkowanym ciastem wyłożyć blaszkę i posmarować je przecierem pomidorowym. Na wierzch kłaść warzywa, dodać fetę lub kawałki mozzarelli. Doprawić solą i pieprzem. Można też dodać ulubione zioła: oregano, bazylię. Piec w temperaturze 220°C przez około 20 minut.

Smacznego!