

Mancare de vinete la cuptor



O mancarica delicioasa de sezon (daaa, am folosit **vinete de la noi din gradina**) pe care v-o recomand, cu pofta mare: mancare de vinete la cuptor :)))

Ingrediente pentru 4 persoane:

- 4 vinete mijlocii
- 4 rosii
- 2 cepe
- 2 catei de usturoi
- 5 linguri ulei
- 100 g. pesmet
- 1 varf cutit oregano (optional)
- sare, piper

Mod de preparare:

Vinetele, cu coaja, se taie rondele de 2 cm. grosime; se sareaza si se lasa sa se scurga cca. 10-15 minute:



Rosiile se taie rondele si se sareaza:



Ceapa si usturoiul maruntit se amesteca cu 2 linguri ulei, pesmet, oregano, putina apa (3-4 linguri), sare si piper. Compozitia se freaca bine pana devine moale, dar nu trebuie sa curga:



Rondelele de vinete se limpezesc cu apa, se sterg si se prajesc in ulei incins pana se rumenesc (dureaza ceva chestia asta, asa ca inarmati-va cu rabdare :P)



Tapetati o tava cu vinetele prajite (nu o mai ungeti cu niciun fel de grasime, fiindca, veti vedea, rondelele de vinete vor musti de ulei :D)

Peste vinete se aseaza rondelele de rosii:



Se acopera apoi cu compozitia de pesmet si se da la cuptor 18-20 de minute, la foc potrivit:



Se serveste fierbinte, cum am facut noi :) ...ca prea mirosea bine, hi, hi...



...dar si rece e gustoasa ☐



Sa o incercati neaparat!!! ☐

