



רכיבים

- פנים של חציל
- עגבנייה
- זר פטרוזיליה
- בצל סגול גדול
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם מלח
- כף שמן זית
- שיני שום
- גרם גבינת פטה / בולגרית

הכנה

1. על הגז: מניחים את החצילים ונותנים להם להיצלות עד התרככות (בודקים בעזרת האצבע - זהירות לא להכוות).
2. לאחר שהחצילים שרופים ורכים, מניחים אותם על גבי צלחת ומקלפים את הקליפה (לשמור שלא יתפרקו וישארו שלמים), לאחר מכן שוטפים אותם במעט מים שכל הנוזלים המרים יצאו.
3. קוצצים את הבצל והעגבניות לקוביות בינוניות, ואת הפטרוזיליה והשום קוצצים דק.
4. מניחים את החצילים על גבי תבנית התנור, מפזרים מעט מלח גס, פלפל ומעט שמן זית.
5. מניחים על גבי החצילים את הפטרוזיליה (שלא תשרף בחום התנור), אח"כ את הבצל ועגבניות, בין לבין מפזרים את השום (על כל חציל שן) ולבסוף את הבולגרית כשהיא חתוכה לקוביות.
6. יוצקים מעל שמן זית בשביל הברק, וכדי שהגבינה לא תשרף בתנור.
7. מכניסים לתנור עד שהגבינה מתחילה להזהיב מעט.
8. מוציאים, יוצקים מעט שמן זית.

30 דקות

4 servings 4