



רכיבים

- חציל פרוסים לעיגולים בעובי בינוני
- גרם בשר טחון
- בצל סגול קצוצים דק
- עגבנייה חתוכה לקוביות קטנות
- שיני שום קצוצות
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל לבן
- לפי הטעם אגוז מוסקט
- כפות מיץ עגבניות
- לפי הטעם פירורי לחם פירורית זהב

הכנה

1. חותכים את החצילים לפרוסות בעובי בינוני, ומשרים במלח כדי שהחצילים יגירו נוזלים.
2. בינתיים מכינים את המילוי. מטגנים את הבצלצלים, מוסיפים את העגבנייה, מתבלים, מוסיפים את הבשר, ממשיכים לטגן בעדינות.
3. מערבבים ומוסיפים מיץ עגבניות, ומבשלים על אש קטנה.
4. מנגבים את החצילים מהנוזלים שהופרשו.
5. מכינים תבנית מלבנית, פורסים שכבה ראשונה של חצילים, שמים מעל מחצית מהמילוי, מכסים בשכבה נוספת של חצילים, מניחים שכבה נוספת של בשר.
6. מפזרים מעל שכבת פירורי לחם, אופים בחום בינוני גבוה כ-45 דקות. בתיאבון!

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕