24 Ιανουαρίου 2013

Μελιτζάνες στο φούρνο με τυριά

/ Ε

Τόσο απλό όσο και ελκυστικό! Αυτό το πιάτο πάντα θα μας γοητεύει!

Συστατικά και τρόπος παρασκευής συνταγής

1. Βάζουμε σε μία κατσρόλα 2 κουταλιές από το ελαιόλαδο και προσθέτουμε τις ροδέλες της μελιτζάνας.
2. Μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά με σκεπασμένο το καπάκι για 15 λεπτά.
3. Προσθέτουμε τη ντομάτα, αλατοπιπερώνουμε και ξεσκεπάζουμε το σκεύος.
4. Μαγειρεύουμε για 15 λεπτά ακόμη, μέχρι οι μελιτζάνες να μείνουν με μια πηχτή σάλτσα αντομάτας.
5. Τοποθετούμε το περιεχόμενο της κατσαρόλας σε ένα βαθύ πυρίμαχο σκεύος.
6. Έπειτα, ανακατεύουμε τα υπόλοιπα υλικά και τα απλώνουμε ομοιόμορφα πάνω στις μελιτζάνες.
7. Ραντίζουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και ψήνουμε για 20 λεπτά μέχρι να ροδίσει από πάνω.
8. Σερβίρουμε όσο είναι ζεστό. (περισσότερα...)