

22 Σεπτεμβρίου 2016

# Σφολιάτα με φέτα και μελιτζάνα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



## Συστατικά

- 1 μελιτζάνα φλάσκα κομμένη σε 8 φέτες
- σπορέλαιο
- 260 γρ. φέτα
- 1 μεγάλη ντομάτα σε 8 λεπτές φέτες χωρίς τα σπόρια
- αλεύρι για την επιφάνεια εργασίας
- 1 πακέτο φύλλο σφολιάτας
- ρίγανη
- 1 κρόκο αυγού αραιωμένο με νερό για άλειμμα
- σουσάμι για πασπάλισμα
- λιναρόσπορος για πασπάλισμα

1 ώρα 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares [5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740](#)

Οικογενειακή

Μερίδα/ες

Difficulty [ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6](#)

Βαθμός Δυσκολίας  
Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200 βαθμούς.
- Τηγανίζουμε τις φέτες τις μελιτζάνας σε ένα τηγάνι με λίγο λάδι.
- Τις αφήνουμε να στεγνώσουν πάνω σε απορροφητικό χαρτί.
- Στεγνώνουμε τη φέτα με λίγο απορροφητικό χαρτί και την κόβουμε σε 8 κομμάτια. Κόβουμε τις ντομάτες σε φέτες και τις στραγγίζουμε να μην έχουν πολλά ζουμιά.
- Απλώνουμε τη σφολιάτα σε μια αλευρωμένη επιφάνεια και τοποθετούμε τα κομμάτια της φέτας σε 8 σημεία με ίση απόσταση.
- Προσθέτουμε πάνω από τα κομμάτια φέτας ντομάτα, μελιτζάνα και ρίγανη.
- Αλείφουμε με νερό τα κενά της σφολιάτας και απο πάνω, σκεπάζουμε με το άλλο φύλλο. Πατάμε τα κενά να κολλήσουν με ένα πιρούνι.
- Κόβουμε τη σφολιάτα στα 8 κομμάτια, πατάμε εκεί που κόψαμε για να κολλήσουν οι δυο σφολιάτες μαζί και τα τοποθετούμε σε ταψί με λαδόκολλα σε λίγη απόσταση μεταξύ τους.
- Αλείφουμε τη σφολιάτα με κρόκο αραιωμένο με νερό, πασπαλίζουμε με σουσάμι και λιναρόσπορο και ψήνουμε για 20-25 λεπτά.

Πηγή: [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)