



## ПАРМИДЖАНА

### СЪСТАВКИ

- 700 гр. патладжани
- 20 гр. обикновено брашно
- 1 скилидка чесън, обелена и нарязана на резенчета
- 250 гр. доматиено пюре
- 10 листа босилек
- 250 гр. нарязана моцарела
- 80 гр. фино настърган пармезан
- растително олио за пърженето на патладжаните
- 2 с.л. зехтин Extra Virgin
- сол и черен пипер на вкус

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте фурната до 200 °С.
2. Нарезете патладжаните на резени по дължина, осолете ги и ги оставете така 30 минути. Подсушете излишната течност, потупвайки ги с кухненска хартия. Оваляйте ги в брашно от двете страни и ги изпържете в растително олио до златистокафяво в тигана с незалепащо покритие iCook. Сложете патладжаните в тенджерата за многоетажно готвене на пара 4 литра, за да отцедите излишната мазнина.
3. Междувременно пригответе доматиения сос. Загрейте на умерен огън зехтин и чесън в 1-литровата тенджера iCook за една минута. След това добавете доматиеното пюре и листа босилек, покрийте с капак и оставете така 10 -15 минути на слаб огън. Махнете от котлона и оставете настрана.
4. Сложете два черпака от пригответения доматиен сос на дъното на касеролата и наредете отгоре пласт пържени патладжани, след което поръсете с пармезан, сол и моцарела. Продължете да редувате така слоевете докато патладжаните свършат. Върху последния слой добавете доматиен сос, сол, черен пипер и настърган пармезан. Сложете ястието във фурната за 40 минути, след което отново добавете прясно настърган пармезан, когато е готово. Сервирайте и добър апетит!