
 90 de minute 4 portii Mediu

Ingrediente

Vinete - 1 vanata mai mare + 3 vinete mai mici si subtiri
Ardei gras verde - 2 bucati
Rosii - 2 bucati
Rosii in bulion - 400 de grame
Muschi de porcCascavalSarePiperUsturoi - 2 catei
CondimenteUlei de masline - 2 linguri
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 1 lingura

Mod de preparare

1. Speli si stergi vinetele, apoi le faci crestaturi din 2 in 2 cm distanta (ca niste portofele), fara a se desprinde vanata, apoi cu grija, presari un praf de sare, pe miez, in interior. Speli rosile si ardeii, apoi ii tai pe fiecare in runde subtiri.
2. Pentru vanata mare pregatesti pachetele facute din felie de rosie, de ardei, cascaval feliat si muschiulet (usor incretit ca un evantai), apoi asezi pachetelele in fiecare crestatura. La fel procedezi si cu vinetele mai subtiri, punand in crestaturi muschiulet si cate o felie de rosie sau de ardei.
3. Vinetele astfel umplute le asezi intr-o tava de Jena, una langa alta si le stropesti cu ulei de masline, apoi condimentezi din abundenta cu mirodeniile uscate. Faci sosul din sucul de rosii amestecat cu 1 lingura de condimente de legume deshidratate, un praf de piper, 2 - 3 catei de usturoi zdrobiti sau un praf de usturoi, un praf de amestec de condimente uscate si 2 - 3 linguri de ulei de masline.
4. Torni sosul peste vinete, le acoperi etans cu o folie de aluminiu si dai tava la foc iute timp de 30 - 40 de minute. Scoti folia de aluminiu si le mai lasi timp de 10 minute. Servesti vinetele fierbinti, simple sau cu smantana.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>