Greita baklažanų parmedžana

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- baklažanų, 1-2 vnt.
- šviežių pomidorų (jei jie labai vandeningi, pjaustytus šiek tiek nuvarvinkite siete – taip padažas nugaruos ir sutirštės kur kas greičiau) 5-6 vnt., arba skardinės konservuotų
- česnako (kelių skiltelių)
- aitriosios paprikos (pagal skonį)
- mocarelos 1-2 rutuliukų ir parmezano sūrio apie 60g ar daugiau
- alyvuogių aliejaus
- druskos, pipirų
- šviežios duonos (patiekimui)

Gaminimo eiga

1. Baklažanų kepimas: Baklažanus supjaustykite riekelėmis, lengvai pašlakstykite alyvuogių aliejumi ir apkepkite karšto oro gruzdintuvėje (air fryer) – 180 °C temperatūroje apie 10 minučių. Jei kepate orkaitėje, užtruksite šiek tiek ilgiau, apie 15-20 min.

2. Pomidorų paruošimas: Šviežius pomidorus nuplikykite verdančiu vandeniu, nulupkite odeles ir smulkiai supjaustykite. Nuvarvinkite, nes kitaip reiks ilgiau laukti kol padažas sutirštės.

3. Padažo bazė: Keptuvėje (kurią galima dėti į orkaitę) įkaitinkite alyvuogių aliejų. Pakepinkite smulkintą česnaką ir aitriąją papriką, kol pakvips. Tuomet suverskite pjaustytus pomidorus, pasūdykite, įberkite pipirų ir leiskite jiems pasitroškinti, kol nugaruos skysčio perteklius ir gausite tirštą padažą.

4. Sujungimas: Į tą patį pomidorų padažą sudėkite apkeptus baklažanus taip, kad padažas juos gražiai apsemtų. Kadangi gaminame greitąją versiją, sluoksniavimo žingsnį praleidžiame.

5. Kepimas orkaitėje: Ant viršaus sudėkite mocarelos sūrį ir pašaukite keptuvę į orkaitę pusvalandžiui. Likus kelioms minutėms iki kepimo pabaigos, viską gausiai užberkite tarkuotu parmezano sūriu, kad šis gražiai išsilydytų ir apskrustų.

6. Patiekite su šviežia, traškia duona, kuria labai skanu dažyti lėkštėje likusį pomidorų padažą. Kaip ir minėjau – jei liks, skaniai suvalgysite kitą dieną, net ir šalta labai skani.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt