

لغات الباذنجان بالجبن والاعشاب

المكونات:

- باذنجان متوسط الحجم - 2
- زيت نباتي - 5 ملاعق كبيرة
- نعناع - كوبان
- سبانخ مفروم - ملعقتان كبيرتان
- جبن فيتا - 250 غرام
- فلفل أسود - بحسب الرغبة

طريقة التحضير:

- سخّني الفرن على حرارة 180 درجة مئوية.
- قشّري الباذنجان وقطّعيه إلى شرائح بسماكة سنتيمتراً .
- إدهني شرائح الباذنجان بالزيت واطهيها في مقلاة إلى أن تذبل.
- أطفئي النار واتركي قطع الباذنجان جانباً .
- في وعاء ، إهرسي الجبن وأضيفي الفلفل والنعناع والسبانخ وامزجي المكونات.
- ضعي ملعقة كبيرة من مزيج الجبن في وسط قطع الباذنجان ثم لفّيها على نفسها. قدّمها فوراً .

الف صحة!