

# Zapiekanka arabska z bakłazanem

**Czas wykonania:** 1 h 30 min **Ilość porcji:** 6

## **Składniki:**

- 400 g bakłazana (2 sztuki)
- 125 g sera mozzarella
- 250 g mięsa mielonego
- 700 g przecieru pomidorowego (passaty)
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki przyprawy garam masala
- 100 g orzechów arachidowych niesolonych
- 1 łyżka harissy (zrobiłam samodzielnie: 70 g papryki chilli, 2 ząbki czosnku, 1 łyżeczka oliwy)
- sól
- olej do smażenia



## **Przygotowanie:**

Bakłazan pokroić w plastry o grubości 0,5 – 1 cm, ułożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec partiami (plasterki nie powinny na siebie nachodzić) w piekarniku nagrzanym do 200 stopni po 7 - 9 minut z każdej strony. Bakłazany muszą być dobrze podpieczone na brązowy kolor z obu stron, tak aby wyparowała z nich cała woda.

Posiekać jedną cebulę i usmaż na łyżce oleju razem z przeciśniętym czosnkiem przez około 5 minut.

Następnie dodać mięso mielone i podusić (tak, aby z mięsa odparowała cała woda). Po upieczeniu dodać przyprawę garam masala (przepis na blogu) i szczyptę soli, wymieszać i smażyć jeszcze przez 2 – 3 minuty.

W litrowym garnku rozgrzać łyżkę oleju i podsmażyć drugą posiekaną cebulę. Po kilku minutach wlać przecier pomidorowy i gotować. Między czasie zmiksować wszystkie produkty na harissę i dodać 1 łyżeczkę. Całość wymieszać i gotować przez około 30 minut do czasu, aż sos zgęstnieje.

Na suchej patelni podprażyć orzech.

Do naczynia żaroodpornego wlać 3 łyżki sosu pomidorowego i rozsmarować na spodzie. Następnie ułożyć warstwowo: bakłazany, mięso, sos pomidorowy, kolejną warstwę bakłazanów, mięsa i sos, na wierzch ułożyć ostatnią warstwę bakłazanów, orzeszki i plastry sera.

Przykryć folią aluminiową i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 15 minut, następnie ściągnąć folię i zapiec od góry na złoty kolor przez kolejne 10 - 15 minut.