Parmigiana z bakłażana

Pyszna wegetariańska zapiekanka

Czas na High: 0-

Czas na Low: 3,5-4H

Ilość porcji: 6+

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 1 kg bakłażanów
- Sól
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 2 duże jajka
- 120 g bułki tartej panko
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 2 x 500 g słoiki ulubionego pomidorowego sosu do makaronu
- 400 g tartej mozzarelli lub cheddara
- Liście bazylii
- Tarty parmezan
-

Wykonanie:

Pokroić bakłażany na około 1 cm plastry i ułożyć je na płaskiej powierzchni. Posypać je obficie solą i odstawić na co najmniej 30 minut to usuwa część wilgoci z bakłażanów.
Umieścić je na durszlaku i spłukać zimną wodą.
Rozgrzej patelnię grillową na średnim ogniu, posmaruj odrobiną oleju roślinnego i zacznij smażyć plastry bakłażana partiami.
Nie ulegaj pokusie, aby dodać więcej oleju szybko grilluj plasterki, obracając je na patelni.
Wysmaruj misę CrockPota ręcznikiem papierowym nasączonym oliwą.
Wbij jajka do średniej wielkości miski i dobrze ubij.
Wsyp bułkę tartą do osobnej miski, dodaj oregano i wymieszaj.
Maczaj bakłażana w jajku, aby dokładnie go pokryć, a następnie umieść każdy plaster w bułce tartej i obsyp.
Połóż plastry na dnie miski Crockpot tak by nie nachodziły na siebie.
Polej kilkoma łyżkami sosu pomidorowego, rozprowadzając go na plastrach. Posyp garścią tartego sera, dodając kilka rozdartych liści bazylii. Powtarzaj warstwy, aż wszystkie bakłażany zostaną użyte.
Wykończ tartym serem, odrobiną parmezanu i bułką tartą. Umieść czystą ściereczkę na misce przed zamknięciem pokrywy to złapie wilgoć zbierającą się na pokrywie. Gotuj na LOW przez 3,5 do 4 godzin.
Przyrumień wierzch gotowego dania, umieszczając misę wolnowaru w rozgrzanym piekarniku. Udekoruj odrobiną rozdrobnionej bazylii przed podaniem.