



## Zapekaný baklažán s cuketou a zemiakmi

Na prípravu budete potrebovať (4 porcie):

- 1 veľký baklažán
- 1 väčšiu cuketu
- 5 zemiakov
- hrst' nastrúhaného parmezánu
- 1 červenú cibuľu
- 2 väčšie mäsité paradajky
- 2 strúčiky cesnaku
- tymián a rozmarín
- lyžičku rasce
- olivový olej extra virgin
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie
- vločky pikantnej červenej papriky (môžete vynechať)

Ako sme už na začiatku spomenuli, pri príprave tohto jedla sme použili záhradný gril. Samozrejme, rovnako dobre pripravíte zapekaný baklažán s cuketou a zemiakmi aj v obyčajnej rúre. Baklažán dobre umyte a nelúpte. Narežte ho asi na centimeter hrubé plátky. Rovnako postupujte s cuketou. Zemiaky by mali byť o dosť tenšie, snažte sa o tenučké plátky. Na dno pekáča nalejte olivový olej a dobre rozotrite. S olivovým olejom určite nešetrite. Začnite bohatou vrstvou zemiakov, osolte a okoreňte ich, použite aj nasekané bylinky. Na vrch naukladajte na pásiky narezanú cibuľu a zasypete rascou, vločkami a polejte olivovým olejom.

Zakryté alobalom pečte v grile alebo rúre asi 25 minút. Keď su zemiaky mäkké naukladajte na nich osolený a okorenený baklažán, cuketu a na plátky narezanú mäsitú paradajku. Cesnak narežte na plátky a použite ho tiež. Pečte ďalších 20 minút. Na posledných 5 minút všetko zasypete výdatnou vrstvou parmezánu. Použiť môžete aj iné druhy syra, tu sa fantázii medze nekladú. Na tanieri môžete jedlo ešte dozdobiť bylinkami (my sme zvolili bazalku) a pokvapkať olivovým olejom. Podávajte ako letný hlavný chod, prípadne ako prílohu k iným druhom grilovaných jedál.