

Vinete cu parmezan

Ingrediente

o vanata de marime medie

1 ou

2 lingurite lapte

o cana pesmet condimentat cu delikat

o cana sos de spaghetti

2 cani branza mozzarella

2 lingurite parmezan

Preparare

Se curata vanata, se taie felii. Intr-un vas se bate oul cu lapte. Se pune pesmetul pe o farfurie. Se trec vinetele prin ou apoi prin pesmet. Se pun feliile de vanata pe farfurie si se lasa la microunde 4 minute, la putere maxima, intorcandu-se feliile o data, la 2 minute.