

Vinete orientale

Ingrediente

*4 vinete mijlocii
1 ceasca de ulei
sare
6 rosii decojite
piper macinat
usturoi tocat
1 lingura de pesmet*

Preparare

Se spala vinetele si se curata de codite. Trei vinete se taie in doua pe lung, si se prajesc in ulei bine incins. Se intorc repede, pentru ca sa nu absoarba mult ulei. O vanata se coace, se curata (cat este fierbinte) de coaja, se toaca marunt si se lasa sa se scurga o jumatate de ora. Se amesteca intr-o farfurie cu miezul de la trei rosii, o lingura de pesmet, sare, piper macinat si usturoi tocat si se ingroasa pe foc cu restul de ulei in care s-au prajit vinetele. Cu acest amestec se umplu jumatatile de vinete, se lipesc doua cate doua, se aseaza apoi intr-o forma unsa si se acopera cu felii de rosii decojite. Se introduce forma in cuptorul incins pentru o jumatate de ora. Mancarea se serveste rece.