

Vinete la Cuptor | VINETE ÎMPĂNATE | Vinete cu Ceapă și Roșii la Cuptor



Vinete la Cuptor | VINETE ÎMPĂNATE | Vinete cu Ceapă și Roșii la Cuptor



Am făcut **vinete împănate cu usturoi pe pat de ceapă și roșii**, dar și **vinete împănate cu mozzarella**. Un adevărat festin! Două rețete reușite pe care te invit să le urmărești și să le încerci. Sunt extraordinar de simplu de făcut, accesibile ca preț și super gustoase.

Pentru vinetele împănate cu usturoi pe pat de ceapă

- 2 vinete mărime medie
- 3 cepe mari
- 2 căciulii de usturoi
- 2-3 roșii mari
- 30 ml ulei măsline
- sare și piper după gust

Pentru vinetele împănate cu mozzarella:

- 1 biluță de mozzarella
- 1 vânătă mare (pentru două persoane)
- 4-5 ouă
- 150 g făină
- 150 g pesmet
- 150-200 ulei floarea soarelui
- sare și piper după gust

1. Într-o tavă, așază ceapa tăiată și condimentează cu sare și ulei de măsline.



2. Taie vinetele în jumătate și fă incizii. Înfige căței de usturoi în aceste tăieturi.

3. Așază vinetele peste ceapă în tavă. Adaugă roșii tăiate în felii groase deasupra vinetelor.



4. Stropește cu ulei de măsline, adaugă piper și sare. Coace la 180 de grade Celsius pentru o oră și jumătate.



Vinete Împănate cu Mozzarella

1. Taie vânată în felii groase. Fă incizii pentru a forma un buzunar în fiecare felie.



2. Așază feliile de vânată într-un vas, sarează-le și lasă-le să stea pentru a elimina amărăciunea.

3. Bate ouăle cu puțină sare și piper.

4. Taie mozzarella în felii egale.



5. Îndopă fiecare felie de vânată cu mozzarella, trecându-le apoi prin făină, ou și pesmet.

6. Încinge ulei într-o cratiță și prăjește feliile de vânată împănate până devin aurii și crocante.

