Zapiekanka z bakłażana z mozzarellą i szafranowym ryżem

Absolutnie pyszne i bardzo proste danie

Czas na High: 2-3

Czas na Low: -

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 30

Składniki

- 700 g przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka przyprawy oregano
- 2 zmiażdżone ząbki czosnku
- 2 średnie bakłażany pokrojone w plastry o grubości 0,5 cm
- 250 g sera mozzarella
- 200 g ryżu arborio
- 1 średnia cebula drobno posiekana
- 1 duża szczypta szafranu
- 150 ml wywaru z warzyw
- 200 ml białego wina
- oliwa z oliwek
- starty parmezan
-

Wykonanie:

Wymieszaj w misce przecier pomidorowy, oregano i czosnek.
Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek i obsmaż po kolei plastry bakłażana z obu stron.
Zdejmij bakłażana z patelni i podsmaż na niej posiekaną cebulę aż zmięknie. Dodaj ryż i mieszaj, aż stanie się przezroczysty.
Następnie wlej wywar z warzyw, wino, dodaj szafran i gotuj przez kilka minut mieszając, aż wywar zostanie wchłonięty. Połowę przygotowanego przecieru rozprowadź na dnie naczynia Crock-Pot.
Ser mazzarella podziel na kawałki i połowę wrzuć na przecier, następnie ułóż połowę plastrów bakłażana.
Na warstwę bakłażana wyłóż łyżką ryż.
Ułóż następną warstwę z pozostałych plastrów bakłażana, dodaj warstwę pozostałej mozzarelli, a na wierzchu rozprowadź pozostały przecier.
Gotuj na HIGH około 2-3 godziny.
Serwuj zapiekankę posypaną startym parmezanem