

Rakott padlizsán

Juhász Zsolt receptje

Hozzávalók

- 1 kg padlizsán 1 cm vastag szeletekre vágva, enyhén besózva
- ½ kg paradicsom körszeletekre vágva
- 1 csomag füstölt tofu (szójakészítmény) vékony szeletekre vágva
- 2 teáskanál bazsalikom
- 1 citrom leve
- 1 dl olívaolaj
- 2 teáskanál (lehetőleg tengeri vagy Himalája) só
- 2 csésze víz

A nyersen lecsepegtetett padlizsánt, paradicsomot és tofut rétegezzük egymásra. A tetejére öntsünk olívaolajat, majd készítsünk újabb rétegeket. A rétegezést vízszintesen vagy függőlegesen is készíthetjük. Ha maradt az olívából, öntsük a legtetejére. Közepes lángon 30-40 percig süssük addig, amíg a padlizsán megpuhul.

Jó étvágyat kívánunk!