



reteta-video.ro

Vinete gratinate

O reteta simpla, **vinetele gratinate** sunt usor de pregatit, gustoase, aromate si cu miros de vacanta. Ideale pentru o zi de vara, pot fi servite simple sau cu o salata de rosii cu busuioc.

INGREDIENTE VINETE GRATINATE

o vanata mare bine spalata
200 gr. de cascaval ras
250 gr. de smantana
un cub de unt
sare
1-1,5 Litri de apa

MOD DE PREPARARE VINETE GRATINATE

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Pregatim aragazul si o cratita.

PASUL 3

Adaugam in cratita apa si un sfert de lingurita de sare si lasam apa sa fiarba.

PASUL 4

Taiem vanata in rondele groase de o jumatate de cm.

PASUL 5

Cand apa din cratita fierbe punem feliile de vanata.

PASUL 6

Lasam vinete sa fiarba pana cand acestea devin moi, iar apoi le scurgem de apa.

PASUL 7

Pregatim un vas termorezistent, pe care il ungem cu unt.

PASUL 8

Asezam in vas un strat de vinete.

PASUL 9

Peste vinete punem un strat de cascaval.

PASUL 10

Continuam cu un strat de vinete si un strat de cascaval pana cand terminam cele doua ingrediente.

PASUL 11

Turnam deasupra smantana.

PASUL 12

Introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 20-25 de minute.

PASUL 13

Cand vinetele sunt rumenite scoatem vasul din cuptor.

PASUL 14

Servim calde.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Vinete Gratinete.

POFTA BUNA!