



Υλικά

6 μελιτζάνες (μέτριες)

1 σκελίδα σκόρδο

2 κρεμμύδια

60 γραμμάρια ελαιόλαδο

60 γραμμάρια κασέρι

6 αυγά

1 κλαδάκι βασιλικού

1 κονσέρβα ντοματοπολτό

αλάτι & πιπέρι

Εκτέλεση

Αρχικά κόψτε τις μελιτζάνες (κατά μήκος) και μετά αφαιρέστε ένα πολύ μικρό

κομμάτι. Μετά χαραξτε το εσωτερικό τους με ένα κοφτερό μαχαίρι σε βάθος περίπου 1εκατοστού και τηγανίστε τες σε ελαιόλαδο. Τοποθετήστε τις μελιτζάνες σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας για να φύγει το πολύ λάδι και μετά ψήστε στο φούρνο για περίπου 20 λεπτά. Εν τω μεταξύ, ποσάρετε τα αυγά σε βραστό νερό, χωρίς όμως να το αλατίσετε.

Βγάλτε τη σάρκα από τις ψημένες σας μελιτζάνες με ένα κουταλάκι και σ' ένα τηγάνι τσιγαρίστε για λίγο το κρεμμύδι σας (να μην πάρει χρώμα) και προσθέστε μέσα σ' αυτό και τη σάρκα της μελιτζάνας, το σκόρδο και τον βασιλικό (ψιλοκομμένο). Αφήστε να σιγοψηθούν για περίπου 10 λεπτά. Βάλτε σε κάθε μελιτζάνα από ένα αυγό, συμπληρώστε με την γέμιση και καλύψτε την επιφάνειά της με τριμμένο κασέρι.

Βάλτε για λίγο στο φούρνο (στον αέρα) και σερβίρετε αμέσως.

Καλή επιτυχία!

Πηγή:govastileto.gr