

6 Σεπτεμβρίου 2023

Μελιτζάνες στο Φούρνο με Μανιτάρια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά:

6 μανιτάρια φρέσκα κομμένα σε μεγάλα κομμάτια, άγρια ή καλλιέργειας

2 μελιτζάνες κομμένες σε φέτες

2 κρεμμύδια ξερά, κομμένα σε μεγάλα κομμάτια

2 ντομάτες ώριμες

½ λίτρο γάλα

4 αυγά

Τυρί

1 ματσάκι μαϊντανό

Λίγη φρυγανιά, αλάτι, πιπέρι, λάδι

Εκτέλεση:

Βάζουμε τις μελιτζάνες σε ένα μεγάλο μπολ με αλάτι και τις αφήνουμε για μισή ώρα να ξεπικρίσουν. Τις πλένουμε και τις σοτάρουμε με το λάδι ελαφρώς. Σοτάρουμε τα κρεμμύδια, ταμανιτάρια και τη ντομάτα. Ρίχνουμε ένα ποτηράκι νερό, αλάτι, πιπέρι και τα αφήνουμε να βράσουν μέχρι να σωθούν όλα τα υγρά. Σε ένα ταψάκι ρίχνουμε λίγη φρυγανιά και στρώνουμε τις μισές μελιτζάνες, τα μισά τυριά και τη σάλτσα με ταμανιτάρια. Στη συνέχεια ρίχνουμε και τις υπόλοιπες μελιτζάνες. Έχουμε χτυπήσει τα αυγά, προσθέτουμε το γάλα, τα ανακατεύουμε καλά και το ρίχνουμε πάνω στις μελιτζάνες. Πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα τυριά. Ψήνουμε το φαγητό σε δυνατό φούρνο γύρω στα 45 λεπτά.

Πηγή: monastiriaka.gr