רכיבים:

3 חצילים

2 ביצים

מלח גס

קמח

שמן

2-3 כפות שמן זית

4-5 עגבניות בשלות

3-6 שיני שום קלופות

פלפל שחור

מלח

סוכר

אופן ההכנה:

1. קולפים ופורסים את החצילים לפרוסות (בעובי בינוני). זורים על הפרוסות מלח גס ומשהים אותם בשמש למשך שעתיים לפחות.

2. טורפים את הביצים. מפזרים על צלחת נוספת את הקמח. מחממים במחבת שמן (לא שכבת שמן דקה מידי). מנגבים בעזרת מגבת את פרוסות החצילים וסופגים מהם את הנוזלים שנשארו. מגלגלים את פרוסות החציל בביצים ואח"כ בקמח ומטגנים כל צד למשך 3-4 דקות. מוציאים מהשמן ומניחים על גבי נייר סופג.

3. הכנת הרוטב: חוצים את העגבניות ומרסקים בפומפיה. פורסים את שיני השום.

4. מחממים בסיר רחב 2-3 כפות שמן זית ומטגנים את פרוסות השום במשך דקה. מצרפים את העגבניות עם המיץ שלהן. ממליחים מעט ומוסיפים קמצוץ של סוכר. מבשלים כעשר דקות. העגבניות אמורות להתמוסס ברוטב, אך ניתן גם להוסיף רסק עגבניות.

5. מוהלים את הרוטב ב- 1/2-3/4 כוס מים, טועמים ומוסיפים מלח או סוכר לפי הטעם. מפזרים את

פרוסות החציל המטוגנות על הרוטב. דואגים שפרוסות החציל יושבות טוב ברוטב. אם חסרים נוזלים הוסיפו מים רותחים.

6. הרוטב צריך להגיע לחצי מגובהן של פרוסות החציל. מביאים לרתיחה ומבשלים על אש נמוכה במשך חצי שעה – שעה.