החומרים:

½ ק"ג חצילים מאורכים

250 גרם גבינת מוצרלה

עלי בזיליקום מ-2 גבעולים

שמן זית לטיגון

½ כוס גבינת פרמזן מגוררת

מלח ופלפל שחור

1½ כוסות, עגבניות טריות מרוסקות

אופן ההכנה:

1.

חותכים את החצילים לפרוסות לאורכם.

2.

חותכים את המוצרלה לפרוסות דקות וחותכים כל פרוסה לרצועות – פרוסה אחת לכל פרוסת חציל.

3.

מחממים את השמן ומטגנים את פרוסות החצילים עד להזהבה.

4.

שמים את החצילים המטוגנים על נייר סופג.

5.

משמנים מעט כלי הגשה חסין אש שאפשר להכניסו לתנור.

6.

מניחים על כל אחת מפרוסות החציל פרוסת מוצרלה ועלה בזיליקום אחד.

7.

מגלגלים את הפרוסות מסביב למוצרלה ומסדרים אותן בתבנית ההגשה.

8.

שופכים מעל את רוטב העגבניות הטריות, ממליחים ומפלפלים ושופכים מעל מעט פרמזן מגוררת.

9.

אופים בתנור במשך 15 דקות בחום של 200 מעלות.

מוציאים מהתנור, מפזרים את שארית הפרמזן ומגישים חם.