



## Acordeon de vinete

- **vinete - 2 buc**
- **cascaval - 300 g**
- **rosii - 5 buc**
- **usturoi - 5 catei**
- **frunze de busuioc - dupa gust**
- **piper si sare - dupa gust**

Vinetele spalate, sterse, taiate in rondele ( nu pana la capat) se pudreaza cu sare si piper.

Pe fiecare se pune cate putin usturoi pisat si cate 1 frunza de busuioc.

De asemenea, intre rondele se pune cate 1 felie de cascaval si 1 rondea de rosie.

Se inveleste vanata in hartie de copt si se tine la cuptor 40 minute.

Dupa 40 de minute se inlatura hartia, se presara cascaval ras deasupra si se mai tine la cuptor 10 minute.

Se servesc calde. Pofta buna.