

مسقعة بالسجق



المقادير:

$\frac{1}{2}$ كيلوغرام من سجق الضأن (منزوع الغشاء)

1 بصلة متوسطة مفرومة

1 فص من الثوم المفروم

2 كوب من الطماطم، قطع صغيرة

$\frac{1}{4}$ كوب من معجون الطماطم

ملح وفلفل

$\frac{1}{4}$ ملعقة صغيرة من الشطة الناعمة (اختياري)

$\frac{1}{2}$ كيلوغرام من الباذنجان المقطع

حلقات (مقلي في الزيت ومصفى)

للتزيين:

الطريقة :

- يُسخن الفرن على حرارة 200 درجة مئوية.

- يُوضع السجق في مقلاة على نار متوسطة مع التقليب لنحو 4 دقائق.

- يُضاف البصل والثوم مع التقليب لمدة دقيقتين حتى يذبل.

- يتم التخلص من الدهن الزائد من التحمير، ثم تُضاف الطماطم والمعجون.

- يُتبّل الخليط بالملح والفلفل والشطة (مع مراعاة الملح والشطة الموجودين في السجق) ويترك على النار لنحو 5-7 دقائق.

- يُوضع قليل من خليط السجق في قالب فرن ثم يرص الباذنجان حتى يُغطي قاع القالب ويغطى بباقي الخليط.

- يُوضع القالب في الفرن لنحو 30 دقيقة (حتى يحمر قليلاً).

- تُقدم المسقعة مع شرائح الخبز، وتزين بأوراق النعناع.