مسقعة بالسجق

المقادير:

½ كيلوغرام من سجق الضأن (منزوع الغشاء)

1 بصلة متوسطة مفرومة

1 فص من الثوم المفروم

2 كوب من الطماطم، قطع صغيرة

¼ كوب من معجون الطماطم

ملح وفلفل

¼ ملعقة صغيرة من الشطة الناعمة (اختياري)

½ كيلوغرام من الباذنجان المقطع

حلقات (مقلي في الزيت ومصفى)

للتزيين:

أوراق نعناع

شرائح خبز محمص

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 يذبلا.
- يتم التخلص من الدهن الزائد من التحمير، ثم تُضاف الطماطم والمعجون.
- يُتبل الخليط بالملح والفلفل والشطة (مع مراعاة الملح والشطة الموجودين في السجق) ويترك على النار لنحو 7-5 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.