

## ALBERGÍNIES AMB SUC

### Ingredients:

8 albergínies petites.  
2 cebes.  
1 gra d'all.  
3 tomàquets.  
1 copa de vi blanc.  
1 fulla de llorer.  
Uns brins de safrà.  
4 *ous durs*.  
Farina.  
Oli.  
Sal.  
Aigua.

### Elaboració:

Partiu les albergínies per la meitat i feu uns talls a la polpa.  
Enfarineu-les i fregiu-les lleugerament.  
Feu un sofregit amb la ceba, l'all, el llorer i el tomàquet.  
Feu-hi la reducció del vi.  
Afegiu-hi les albergínies, el safrà i aigua que a penes cobreixi.  
Deixeu-ho bullir fins que les albergínies estiguin cuites.  
Una mica abans d'acabar afegiu-hi els ous durs.