
Bakłazany smażone

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3043 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

600 g bakłazanow,

300 ml oleju,

1 łyżka octu,

1/2 cytryny,

2 łyżki oliwy z oliwek,

1-2 ząbki czosnku,

ziola prowansalskie, sol, pieprz.

1. Bakłazany umyc, obciac konce, nastepnie pokroic wzdłuż na plastry grubosci 6-7 mm, posolic i skropic sokiem z cytryny.
 2. Na duzej patelni rozgrzac polowe oleju, wlozyc czesc pokrojonych bakłazanow, smazyc z obu stron na brazowy kolor. Usmazone plastry wyjac.
 3. Wlac reszte oleju i smazyc pozostale bakłazany. Usmazone osaczyc z tluszczu.
 4. Czosnek rozetrzec z sola, dodac ocet, pieprz, ziola, pliwę. Wymieszac. Polac tym sosem bakłazany. Podawac na cieplo lub zimno.
- Do sosu mozna dodac 1 łyżke musztardy lub roztertę na miazge 2 filety anchois.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 20.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)