

---

# Bakłazany smażone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3084 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, obciąć konce, następnie pokroić wzdłuż na plastry grubości 6-7 mm, posolic i skropić sokiem z cytryny.
  2. Na dużej patelni rozgrzać połowę oleju, włożyć część pokrojonych bakłazanow, smażyć z obu stron na brązowy kolor. Usmażone plastry wyjąć.
  3. Wlać resztę oleju i smażyć pozostałe bakłazany. Usmażone osaczyć z tłuszczu.
  4. Czosnek rozetrzeć z solą, dodać ocet, pieprz, ziola, oliwę. Wymieszać. Polać tym sosem bakłazany. Podawać na ciepło lub zimno.
- Do sosu można dodać 1 łyżkę musztardy lub roztarte na miazgę 2 filety anchois.

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

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