
Bakłażanowe kotlety

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2989 razy.

Pokroic baklazany w grube plastry, 3 cm. Marynowac 10 min w plaskim naczyniu. Panierowac w jajku i mace kukurydzianej (farina de maz).

Smazyc na dobrej oliwie, podawac na ryzu natychmiast po usmazeniu.

Do panierki dodac troche ziol, sol pieprz.

Dobra marynata:

1 lyzka octu zwyklego lub 2 ryzowego,

1 lyzka soy sauce,

1 lyzka cukru,

1 lyzka ziol,

1 lyzka oliwy,

lyzeczka maggi w plynie,

lyzeczka musztardy,

lyzeczka imbiru,

kilka lyzek wody,

wymieszac.

Wystarczy tyle marynaty, zeby jedna strona plastrow byla zamoczona, przewrocic po 5 minutach.

Jezeli baklazan jest przerosniety, mozna go nakluc widelcem, aby wiecej tej marynaty wessal.

Druga wersja tej potrawy:

po usmazeniu kotletow umiescic je w plaskim naczyniu, zalac sosem do spaghetti plus troche ziol, posypac serem na wierzchu, zapiec w piekarniku 30 minut, az ser zacznie miec brazowe babelki, podawac z makaronem.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

nie dobre bleeeeeeeeeeeee

Nadeslal(a):karol <kajek1996@wp.pl> 2007-09-16 21:09:56