

MARYNOWANE KRAŻKI

Wpisany przez Dana

wtorek, 04 września 2007 22:42 - Poprawiony wtorek, 18 września 2007 09:14

1 dojrzały bakłażan, sól, olej do smażenia (200ml)



MARYNATA: 1/2 szklanki wody, 3 łyżki aceto balsamico, szczypta szałwii, kilka posiekanych listków bazylii, 3-4 ząbki czosnku. Bakłażana pokroić w plastry, osolić i odstawić na 1/2 godziny, żeby puściły goryczkę, opłukać wodą, osuszyć, usmażyć na gorącym oleju. Wodę wymieszać z octem i przyprawami, czosnek wycisnąć przez praskę. Gorące plastry bakłażana wkładać do marynaty. Po kilku minutach są już gotowe. Mogą stać w lodówce kilka dni. Znakomita przystawka.

Przepis własny