

Sałatka ze smażonych bakłażanów, cebuli i pomidorów

Przepis dodany przez użytkownika domciak

Sałatka ze smażonych bakłażanów, cebuli i pomidorów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 średniej wielkości bakłażany -
- 4-5 pomidorów -
- 1 duża cebula -
- 1 łyżka octu -
- 1 ząbek czosnku -
- 1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki -
- olej do smażenia -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Bakłażany przygotować dzień wcześniej. wcześniejsz. Odciąć końce, a następnie częściowo obrac wzduż ze skorki, pozostawiając, co 3 cm nienaruszone pasma skorki (sposób obierania jest bardzo istotny). Bakłażany pokroic na krazki grubosci 1 cm. Przelozyc do cedzaka i posypac solą. Nakryc obciażonym talerzem i odstawić na 10 godz. Po pewnym czasie obrócić bakłażany na druga strone i ponownie zakryć. Bakłażany obsuszyc z obydwu stron na bibulce, pokroic pomidory. Wlac do garnka olej na glębokosc 4 cm i postawic na ogniu. Bakłażany smazyc porcjami na rozgrzanym oleju, a nastepnie obsuszyc z nadmiaru oleju. Olej wylac, pozostawiając w garnku 1 do 2 łyżeczek. Cebule pokroic, szybko podsmażyc i obsuszyc na bibulce. Pomidory lekko podsmażyc i odlozyc na talerz. Ocet wlac do garnka, doprowadzic do wrzenia i zdjac z ognia. Bakłażany, pomidory i cebule wlozyc do płaskiej miski. Czosnek posiekac i posypac nim sałatke, dodac sol i zalac sosem z garnka. Podawac sałatke przybrana posiekana zielona pietruszka. (Smażone bakłażany można również zalac naturalnym jogurtem wymieszany z rozgniecionym czosnkiem i solą.)