

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 przyrządzania:

- 1.** Bakłażany przygotować dzień wcześniej. Odciąć końce, a następnie częściowo obrac wzdłuż ze skorki, pozostawiając, co 3 cm nienaruszone pasma skorki (sposób obierania jest bardzo istotny). Bakłażany pokroić na krążki grubości 1 cm. Przełożyć do cedzaka i posypać solą. Nakryć obciążonym talerzem i odstawić na 10 godz. Po pewnym czasie obrócić bakłażany na drugą stronę i ponownie zakryć. Bakłażany obsuszyć z obydwu stron na bibułce, pokroić pomidory. Wlać do garnka olej na głębokość 4 cm i postawić na ogniu. Bakłażany smażyć porcjami na rozgrzanym oleju, a następnie obsuszyć z nadmiaru oleju. Olej wylać, pozostawiając w garnku 1 do 2 łyżeczek. Cebule pokroić, szybko podsmażyć i obsuszyć na bibułce. Pomidory lekko podsmażyć i odłożyć na talerz. Ocet wlać do garnka, doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia. Bakłażany, pomidory i cebule włożyć do płaskiej miski. Czosnek posiekać i posypać nim sałatkę, dodać sol i zalać sosem z garnka. Podawać sałatkę przybrana posiekana zielona pietruszka. (Smażone bakłażany można również zalać naturalnym jogurtem wymieszanym z rozgniecionym czosnkiem i solą.)