

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/10052>

Bakłażany marynowane

ID przepisu: 10052 / 114

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/10052>

Kraj pochodzenia: Pozostałe kuchnie

Przygotowanie: 1/2 godz.

Oczekiwanie: min. 2 godziny

Pieczenie: 15 minut

Trudność: średni

Składniki na 6 porcji

1 duży bakłażan SOS: ocet balsamiczny, dobra oliwa extra virgin, czosnek, oregano, sól, pieprz świeżo mielony odrobina ostrej musztardy i cukru

Etapy przygotowania

1. bakłażan pokroić w plastry grubości 1 cm, posolic i odstawić by puściły sok, po ok. 15 minutach delikatnie wycisnąć i ułożyć na blaszce lub bezpośrednio na górnym ruszcie, zapiec pod górnym rusztem przy max. temperaturze, tak by były delikatnie brązowe, można też ugrilować na elektrycznym grilu
2. Przygotować sos : wymieszać 2 łyżki balsamico z 1/2 szklanki oliwy i sokiem z cytryny, rozartym świeżym lub suszonym czosnkiem ziołami i przyprawami (wszystko w takiej ilości jak lubimy)
3. Bakłażana ułożyć na półmisku i zalać sosem. Ostawić na minimum 2 godziny. Podawać z bagietkami. Można też posypać płatkami parmezanu i udekorować suszonymi pomidorami i orzeszkami pini.
4. Bakłażany można przygotować dzień lub nawet parę dni wcześniej i przechowywać w lodówce w szczelnie zamkniętym słoiku.

Aktywacja: 24/05/11 08:50, edycja: 24/05/11 08:50, odsłony: 1824