

Bakłazan w marynacie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna przekąska kuchni arabskiej.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag bakłazanów -
- duży ząbek czosnku -
- łyżeczka chili -
- łyżeczka kminu rzymskiego -
- łyżeczka słodkiej papryki -
- 2 łyżki octu winnego -
- czubata łyżka koncentratu pomidorowego -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Bakłazany kroimy wzdłuż na 8 plasterków, następnie przekrajamy każdy plaster na pół. Nie obieramy. Wkładamy do garnka, wlewamy trochę wrzącej, osolonej wody, dodajemy czosnek i gotujemy 10 minut (do miękkości). Osączamy i osuszamy. Mieszamy w misce pozostałe składniki, łączymy z bakłazanami, jeszcze raz lekko mieszamy. Schładzamy w lodówce. Podajemy np. z bagietką.

