



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni  
(4246)

## **Przystawka z bakłażana**

pyyyycha, jak ktoś lubi bakłażana to bardzo polecam

**Czas przygotowania:** do 15 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** duszone

**Liczba porcji:** więcej

### **Składniki:**

- bakłażan, 2 szt.
- oliwa z oliwek, 2 łyżk.
- sok z cytryny, 1 łyżk.
- czosnek, 2 szt.
- chilli, 1 szt.
- rozdrobnione zioła, 2 łyżk.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Bakłażana kroimy w plastry, solimy i odstawiamy aby puściły gorzki sok na jakieś 15 min. Następnie płuczemy, osuszamy i kroimy w słupki. Solimy i pieprzymy i dusimy na patelni (najlepiej bez tłuszczu) aż zmiękną. Różne zioła - bazylię, pietruszkę, koperek lub jakie lubimy drobno siekamy - mieszamy wszystkie składniki marynaty i dodajemy do niej jeszcze ciepłego bakłażana, delikatnie mieszamy i odstawiamy na ok. godzinę. Podajemy zimne - musi ostygnąć samo - nei wstawiamy do lodówki.

