



Tekst i zdjęcie: **ewcia** - Szef Kuchni (850)

Bakłażany smażone

Podawać z ryżem lub ziemniakami i sosami, np. pomidorowym.

Składniki:

- natka pietruszki, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 3 dag
- bakłażan, 75 dag

Sposób przygotowania:

Bakłażany umyć, cienko obrać, pokrajać w skośne dość grube krążki, oprószyć mąką i smażyć na rozgrzanym tłuszczu, rumieniąc na złoty kolor po obu stronach. Dodać sól i pieprz, zaraz podawać posypane posiekaną nacią pietruszki lub koperkiem. Plastry bakłażanów można również smażyć po uprzednim panierowaniu. Należy je wtedy oprószyć solą i pieprzem, obtaczać w rozbitym jajku i tartej bułce; smażyć na tłuszczu.

