

Bakłażan z patelni

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproszę rodziców i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.



do 40 minut

Bakłażan z patelni

Składniki: ● średni bakłażan
● 2 ząbki czosnku ● łyżka posiekanego koperku ● łyżeczka suszonej bazylii ● olej ● sól i pieprz

Przygotowanie:
● Bakłażana pokrój w plastry, obsyp solą i zostaw na pół godziny. Następnie opłucz pod bieżącą wodą, aby zmyć sól i pozbyć się goryczki. Osusz plastry papierowym ręcznikiem. W miseczce wymieszaj olej z solą, pieprzem, ziołami i czosnkiem. Smaruj mieszanką plastry i smaż na grillowej patelni z obu stron.