

grillowany bakłażan z dressingiem



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

na sałatkę

bakłażan	1
pomidor	1 mały
cebula biała	1/2 małej
natka pietruszki	posiekana wedle uznania

dressing

oliwa	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
ocet winny czerwony	1 łyżka
cukier brązowy	1 łyżeczka

sól i pieprz

dodatkowo

oliwa
czosnek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana kroimy w plastry, skrapiamy oliwą i nacieramy czosnkiem.

Na rozgrzanej patelni grillowej bądź na grillu (gdy jest sezon),grillujemy bakłażana z obydwu stron aż pojawią się "pasy". Następnie przełożyć na talerz i odstawić do ostudzenia.

Pomidor i cebulę pokroić w drobną kostkę a natkę posiekać

Składniki dressingu wymieszać dokładnie ze sobą.

Na zgrillowane bakłażany, dodać pomidory, cebulkę i natkę a następnie połączyć dressingiem.