

Sałatka z bakłażanem



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	30 dag
pieczarki	30 dag
bakłażan	1 mały
sałata	1 główka
olej do smażenia	
sól	
Pieprz czarny- MŁYNEK	
bazylia otarta Prymat	
natka pietruszki	do dekoracji
czosnek	2 ząbki
sok z cytryny	1 łyżka
oliwa	do polania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki kroimy w plasterki, smażymy na oleju i doprawiamy. Studzimy.

Mięso płuczemy, osuszamy i kroimy w grubą kostkę. Przyprawiamy. Po około 1 godzinie smażymy na oleju do miękkości. Studzimy.

Bakłażana kroimy w grube plastry. Jeśli bakłażan jest duży plastry dzielimy dodatkowo na połowy. Tak przygotowane warzywo nasalamy.

Pozostawiamy na około 1 godzinę. Po tym czasie osuszamy go i podsmażamy na oleju z dodatkiem bazylii oraz przeciśniętego przez prasę czosnku. Tak jak w przypadku wcześniejszych składników bakłażana studzimy.

Sałatę rwiemy lub kroimy na mniejsze części. Przekładamy do miski. Dokładamy wcześniej przygotowane składniki. Delikatnie mieszamy. Gotową sałatkę delikatnie polewamy oliwą z oliwy oraz skrapiamy sokiem z cytryny. Dekorujemy pietruszką.

Jeśli pieczarki i mięso były dobrze doprawione sałaty już nie doprawiamy.

Do sałatki można użyć bakłażan z grilla.

Oto przepis na nieskomplikowaną sałatkę. Pomoże ona pokochać każdemu smak bakłażanów.

