

Wynalazki kuchenne czyli bakłażan z dodatkami.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłaża	1 szt
szynka szwarcwaldzka	4 plastry
ser gouda	4 plastry
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
sól, pieprz	
olej do smażenia	
papryka	1 (bez skórki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana pokroić wzdłuż na 8 plasterków, które należy wymoczyć przez 1/2 godziny w osolonej wodzie. Wyjąć z wody, osuszyć na papierowym ręczniku.

Każdy plaster posypać odrobiną ziół prowansalskich i pieprzem.

Na plasterku bakłażana układamy, szynkę szwarcwaldzką, ser i kawałek czerwonej papryki bez skórki.

Całość przykrywamy plastrem bakłażana, panierujemy w mące, jajku i tartej bułce i smażymy z obu stron na oleju. Można podać z sosem, ketchupem, bez sosu jest również bardzo smaczny.