

Bakłażany marynowane



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

biały ocet winny	3 szklanki
oliwa	3 szklanki
czosnek	1 ząbek
chili	1 strączek
sól	1 szczypta
bakłażan	
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	20 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany oczyścić z szypułek, pokroić na 1/2 cm grubości plastry, z obu stron posolić i odłożyć na 30 min. Następnie opłukać wodą, włożyć do garnka całkowicie zalewając octem i zagotować, po czym gotować jeszcze przez 5 min. Bakłażany wyciągnąć z octu i ostudzić, układać w słoikach wraz z pokrojonym czosnkiem, strąkiem chili i liściem laurowym oraz ziarnami pieprzu kolorowego. Zalać całkowicie oliwą, szczelnie zamknąć i przechować w chłodzie. Po 3-4 tygodniach podawać do spożycia jako przystawkę z pieczywem.