Sałatka z bakłażanów - Imam Bajaldi

ANNA194

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	2 szt
papryka	1 szt
pomidor	2 szt
cebula	1 szt
czosnek	3 ząbki
natka pietruszki	2 garści
oliwa	do smażenia
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany obrać w pionowe paski. Pokroić je wzdłuż na plastry grubości ok. 0,5 cm. Posolić i odstawić do odcieknięcia na ok. 15 minut (w ten sposób usuwa się z nich gorycz). Paprykę pokroić w paski grubości ok. 0,5 cm. Podsmażyć ją do miękkości i odcedzając z oliwy przełożyć do rondla. Cebulę pokroić w półksiężyce i podsmażyć na pozostałej oliwie. Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skóry i pokroić w kostkę. Dodać pomidory do cebuli i smażyć je razem jeszcze przez chwilę, a następnie przełożyć je do rondla z papryką. Bakłażany dokładnie podsmażyć z obu stron do miękkości. Odcedzając z oliwy, przełożyć je do rondla z pozostałymi jarzynami. Całość posolić i popieprzyć do smaku. Dusić na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż sos zgęstnieje (ok. 15 minut). Odstawić do ostygnięcia. Do zimnych już jarzyn dodać zmiażdżony czosnek do smaku i posiekaną natkę pietruszki. Wymieszać i podawać na zimno, ew. po podgrzaniu jako dodatek do gorących dań. Uwaga: ważne, żeby wraz z jarzynami do rondla trafiło jak najmniej oliwy ze smażenia.