

Grill: Bakłażany z pikantnym sosem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	3 szt
sól	
sos	
oliwa	6 łyżek
sos balsamiczny	3 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
ząbek czosnku	2 szt
sól	do smaku
Grill przyprawa ziołowa Prymat	1/2 łyżeczki
tymianek	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany umyć pokroić wzdłuż w plastry grubości ½ cm, posolić, odstawić na 30 min, a w tym czasie przygotować sos: połączyć wszystkie składniki sosu i starannie wymieszać. Bakłażany opłukać w zimnej wodzie i osuszyć papierowym ręcznikiem. Plastry bakłażana ułożyć na ruszcie grilla i opiekać po 4 min z każdej strony. Po zdjęciu z grilla smarować obficie plastry bakłażana przygotowanym sosem. Podawać do dań mięsnych i rybnych. W podobny sposób można przygotować cukinię lub kabaczka.