

Grillowany bakłażan z twaróżkiem i kiełkami



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 szt
sól	
śmietana	3 łyżki
twaróg	1 kostka
kiełki rzodkiewki	
koperek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana myjemy i kroimy w plasterki następnie solimy .Po ok 10 min płuczemy plastry bakłażana myjemy z soli ,osuszamy i grillujemy . Twaróg dusimy widelcem ,solimy dodajemy śmietanę i mieszamy . Twarózek chłodzimy . zimny nakładamy na ciepłego bakłażana ,posypujemy kiełkami rzodkiewki i ozdabiamy koperkiem