bakłażan z grilla

KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa

sól i pieprz do smaku

czosnek

dolowne zioła

bakłażan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana lub cukinię pokroić w plastry. Posmarować oliwą i oprószyć solą. Odstawić na kilka godzin w chłodne miejsce. Następnie smażyć je na ruszcie ok. 2 minut. czosnek przecisnąć przez praskę. Wymieszać z dowolnymi ziołami i oliwą. Tak przygotowanym sosem polewać warzywa już na talerzu.