

Bakłażan z grilla :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan 1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana pokroić w centymetrowe plastry. Posolić i zostawić na 15 minut by puścił sok. Sok zlać (pozbawia się w ten sposób bakłażana goryczki).Plastry bakłażana osuszyć i upiec na grillu z obu stron . Skropić oliwą , sokiem z cytryny , popieprzyć . Podawać do dań z grilla lub jako samodzielną przekąskę .