

Smażone bakłażany z dipem meksykańskim



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	3 szt.
mąka	50 g
Bułka tarta klasyczna Prymat	100 g
jajko	2 szt.
oliwa	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
oregano	
Party Dip Meksykański	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Bakłażany myjemy w zimnej wodzie, obieramy ze skórki i kroimy na średniej wielkości krążki. Panierujemy po kolei w mące, następnie w jajkach roztrzepanych z dodatkiem soli, pieprzu i oregano, a na końcu w bułce tartej.
- KROK 3 Gotowe talarki smażymy z obu stron na rozgrzanej oliwie do momentu, aż nabiorą złotego koloru.
- KROK 4 Podajemy z Party Dipem Meksykańskim Prymat, przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu. Mogą stanowić samodzielną przekąskę lub dodatek do dań mięsnych, np. drobiu.