

Carpaccio z bakłażana



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 sztuka
pomidorki koktajlowe	10 dkg
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana pokroić w cienkie plastry, oprószyć solą i odstawić na 30 minut. Następnie osusz go na ręcznikach papierowych i usmaż na rozgrzanym oleju. Po usmażeniu przełóż ponownie na ręczniki, aby usunąć nadmiar tłuszczu. Bakłażana ułóż na talerzykach, udekoruj plasterkami pomidora koktajlowego i listkami sałaty.