

Smażone bakłażany po grecku



ALEKSANDRA55



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

10 dag mąki

olej do smażenia

Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat

aól, pieprz

bakłażan

2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany umyć, pokroić na plastry. Ułożyć na sicie, posypać solą, odstawić by ociekły z soku (30 min -1 godz). Mąkę wymieszać ze szczyptą soli i pieprzu, obtaczać w niej bakłażana i smażyć na rozgrzanym oleju, podawać gorące z sosem.

W podobny sposób można przygotować cukinię (sól dodajemy tylko do panierki, nie solimy cukinii by puściła sok).