

marynowany bakłażan



AGNIESZKA214



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 kg
czosnek	1,2 główki
sól	1,5 łyż
ocet	1 szkl
olej	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bakłażan umyć oikroić na plastry wzdłuż, a potem w paski, ułożyć w misce, posypać 1 łyż soli i zostawić na noc. Odlac powstały sok. Ząbki czosnku pokroić w plastry pokroić na połowy. Zagotować ocet z solą włożyć bakłażan i gotować ok 15 min. wyjąć łyżką cedzakowa. Układać bakłażany w słoikach posypać natką i czosnkiem, zalac lekko podgrzanym olejem. Zamknąć i przechowywać w chłodnym miejscu