

Bakłażan smażony na ostro



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	2 szt
jogurt naturalny	200 ml
papryczki chili	2 szt
kminek	1 łyż
olej	4 łyż
sól	1 szcz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany pokroić na cieńkie plasterki i posolić. Kłaść na rozgrzany olej i smażyć na złoto z obu stron. Zdjąć z patelni i osączyć z tłuszczu. Na pozostały tłuszcz wrzucić kminek, pokruszoną papryczkę chili i smażyć na małym ogniu. Dolać jogurt do przypraw, wymieszać i wylać na plastry bakłażana.

Podawać z ryżem.