

Bakłażany po grecku



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
masło	1 łyż
czosnek	4 ząbki
mąka	1/2 szkl
bulion	500 ml
przecier pomidorowy	2 szkl
oliwa	1 szkl
bakłażan	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany obrać cienko, pokrajać w talarki, osolić i zostawić na godzinę.
Następnie sparzyć gorącą wodą i zostawić pod przykryciem pół godziny, a następnie wycisnąć dobrze w rękach.
Przesypać je mąką i zasmażyć w oliwie na średnim ogniu.

Przełożyć do rondla, zalać przecierem pomidorowym oraz bulionem, dodać przesmażoną w maśle lub oliwie cebulę, wymieszać dobrze i dusić 30—40 minut.
Przed podaniem posypać surowym tartym czosnkiem.