

Sałatka z bakłażanów, pomidorów i papryki



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory	3 szt
papryka	2 szt
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
oliwa	2 łyżki
sól	szczypta
sok z cytryny	z 1 szt
utarty ser gouda	2 łyżki
bakłażan	
oregano	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażany umyć, pokroić w grubą kostkę, posolić i odstawić na kilkanaście minut.
Wyłożyć na sitko i odcedzić gorzki sok, który wydzielił się z bakłażanów.
Osuszyć w papierowym kuchennym ręczniku.
Usmażyć na gorącej oliwie.
Pomidory umyć, sparzyć, obrać i pokroić na cząstki.
Paprykę upiec w piekarniku, ostudzić, zdjąć skórkę i pokroić na kawałki.
Dymkę umyć, osuszyć, posiekać szczypior a cebulkę pokroić w półkrążki.
Wszystkie składniki sałatki wymieszać, posypać solą i suszonym oregano, skropić pozostałą oliwą.
Sos:
Utarty ser dodać do wyciśniętego z cytryny soku i ucierać razem na gładki sos.
Polać nim sałatkę tuż przed podaniem.