

Salatka z bakłażanów

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo smaczna

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- bakłażany - 250 g
- pomidory - 250 g
- cebula - 2 szt.
- czosnek - 2
- oliwa - 3 łyżka(i)
- cytryna - 1 szt.
- koperek, kolendra, bazylia - 1 szczypta(y)
- musztarda - 1 łyżeczka(i)
- sól, pieprz, cukier - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Bakłażan umyć, osuszyć, położyć na dobrze rozgrzanej patelni (bez tłuszczu) i opiec z obu stron.
Ostudzić, ściągnąć skórkę i drobno pokrajać.
Przełożyć do salaterki, dodać pokrajane w kostkę pomidory, posiekaną cebulę, czosnek, pietruszkę, koperek, kolendrę, bazylię.
Wymieszać z sosem przygotowanym z oliwy, soku z cytryny, musztardy, soli, cukru i pieprzu.

Jak podawać?

podawać na zimno