Пикантные баклажаны

Автор: Мухаббат
20.09.2011 07:41 -



Достаточно просто готовится, но предлагаемый маринад делает вкус баклажанов изысканным.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4-5 небольших баклажанов

0,5 ч.л. меда

2 ст.л. соевого соуса
1 ст.л. - бальзамического уксуса
1 ч.л. молотого имбиря
0,5 стакана смеси растительного и кунжутного масла (1:1)

несколько веточек кинзы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Баклажаны порезать хаотично.

Приготовить маринад из мёда, сои, уксуса и имбиря.
Обжарить баклажаны в большом количестве растительного и кунжутного масла. Как обжарятся сразу сложить в миску с маринадом и перемешать.

Как остынут, добавить промытую и порезанную кинзу. Дать настояться минут 30 и можно кушать, по желанию посыпав кунжутными семечками.

Дополнение: Вкус соевого соуса разных производителей отличается, поэтому возможно придется добавить еще немного соуса или соли, если покажется пресновато.

{jcomments on}