

Тёплая закуска из баклажанов

Автор: Мухаббат

25.06.2012 09:44 - Обновлено 26.06.2012 11:32



Вкусная закуска, которая готовится в считанные минуты. Кстати, некоторым она приглянется и как основное блюдо. Очень советую попробовать, уверена, равнодушных не будет.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тёплая закуска из баклажанов

Автор: Мухаббат

25.06.2012 09:44 - Обновлено 26.06.2012 11:32

2 небольших баклажана

2 моркови

1 сладкий перец зелёного цвета

2 средних помидора

3 зубчика чеснока

соль

чёрный перец

3-4 ст.л. оливкового масла

веточка зелени для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тёплая закуска из баклажанов

Автор: Мухаббат

25.06.2012 09:44 - Обновлено 26.06.2012 11:32

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками наискосок, затем нарезать крупной соломкой. Посолить и перемешать. *В наших краях баклажаны не горчат, поэтому никогда не замачиваю, если же у вас баклажаны с горчинкой, то предварительно вымочить в подсоленной воде минут 10.*

Морковь вымыть, очистить и нарезать средней соломкой.

Болгарский перец вымыть, очистить от плодоножки и семян и нарезать крупной соломкой.

Чеснок измельчить.

Помидоры вымыть и разрезать на 6 частей.

Тёплая закуска из баклажанов

Автор: Мухаббат

25.06.2012 09:44 - Обновлено 26.06.2012 11:32

В сковороду (*лучше всего ВОК, если у Вас её нет, то советую обязательно приобрести*) налить масло, разогреть и выложить баклажаны. Жарить буквально 2 минуты. Вынуть обжаренные баклажаны в тарелку. Затем в это же масло выложить морковь, слегка посолить и обжарить также минуты 2. Выложить морковь к баклажанам. Следом обжарить болгарский перец, посолить, обжарить пару минут и выложить к баклажанам и моркови. Добавить чеснок и чёрный перец, осторожно перемешать.

Помидоры выложить в ту же сковороду, где обжаривались овощи, слегка посолить, поддержать на огне 1 минуту, вынуть, осторожно удалить кожицу.

На сервировочное блюдо выложить обжаренные овощи, по бокам выложить помидоры и полить соком, образовавшимся после обжарки помидоров.

Украстить веточкой зелени.

{comments on}