

Пенне с баклажанами гриль

Автор: Мухаббат

19.09.2016 05:35 - Обновлено 24.12.2016 19:11



Предлагаю нетривиальное и благородное блюдо. Очень выигрышное сочетание баклажанов гриль с макаронами и острым соусом. Готовится очень просто и быстро, а внешний вид пробуждает аппетит.

Пенне с баклажанами гриль

Автор: Мухаббат

19.09.2016 05:35 - Обновлено 24.12.2016 19:11

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 порции

300 гр. макарон пенне

1 большой баклажан

1 перец чили

1-2 зубчика чеснока

оливковое масло extra virgin

1-2 ст.л. сока лимона или лайма

соль

Пенне с баклажанами гриль

Автор: Мухаббат

19.09.2016 05:35 - Обновлено 24.12.2016 19:11

щепотка орегано сушёного

тёртый сыр пармезан



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пенне с баклажанами гриль

Автор: Мухаббат

19.09.2016 05:35 - Обновлено 24.12.2016 19:11

Баклажан вымыть, обсушить и удалить плодоножку. Разрезать вдоль на пластины толщиной 1 см. Разложить пластины на тарелку и обильно сбрызнуть оливковым маслом. Оставить на 10 минут. Разогреть сковороду гриль и обжарить баклажаны с обеих сторон (жарятся быстро, следите за процессом). Выложить обжаренные баклажаны на тарелку и посолить.

Перец чили вымыть и нарезать тоненькими пластиночками. Чеснок очистить, раздавить плоской частью ножа и мелко порубить. Посолить и хорошо растереть в ступке. Выложить чеснок и перец в мисочку, добавить 3 ст.л. оливкового масла, лимонный сок, орегано и хорошо перемешать.

Пенне с баклажанами гриль

Автор: Мухаббат

19.09.2016 05:35 - Обновлено 24.12.2016 19:11



Пенне с баклажанами гриль

Автор: Мухаббат

19.09.2016 05:35 - Обновлено 24.12.2016 19:11



Бариндаг, 10. 09. 2016. 05:35. 24. 12. 2016. 19:11. 6 / 6