Закуска из баклажан

Patlıcan Tava

4 баклажана
0,5 стакана кукурузной муки
1 ч.л. соли
1 кофейная чашечка оливкового масла
3 помидора
1 луковица
2 зубчика чеснока

Баклажаны очистить от кожуры и оставить в соленой воде на 20 минут.
Кукурузную муку смешать с солью. Баклажаны разрезать на 3 части, затем в длину разрезать на 4 части.
В большую сковороду налить масло, баклажаны обвалять в кукурузной муке.
Плотно друг к другу выложить на сковороде, закрыть крышкой, готовить 15 минут.
Лук мелко порезать, пассировать в части оливкового масла. Затем добавить тертые на терке помидоры и мелко рубленный чеснок. Посолить, довести до кипения.
Затем соус вылить на баклажаны, закрыть крышкой, готовить еще 10 минут.
Подавать теплым или холодным.

Если закуску оставить на ночь в холодильнике, блюдо будет еще вкуснее.

© ml.md (русский) рецепт #: 1826 | название рецепта: Закуска из баклажан | история: 23.04.2024 - 09:26