



## Bakłażan z grilla

przepisy.pl



 15 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- mały bakłażan - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- oliwa z oliwek - 8 łyżek
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżki
- sok z cytryny - 2 łyżki
- suszona papryka peperoncino - 1 łyżka
- grzanki
- starty parmezan

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój bakłażana w plastry o szerokości 1-1,5 centymetra. Dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i odstaw na godzinę.
2. Następnie odsącz na papierowym ręczniku.
3. Upiecz na ruszcie.
4. Upieczone, ale jeszcze ciepłe plastry dopraw do smaku peperoncino, oregano oraz sokiem z cytryny.
5. Na koniec polej sporą ilością oliwy z oliwek.
6. Podawaj na zimno z dodatkiem grzanek i świeżo startego parmezanu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)