



Bakłażany z grilla

przepisy.pl



Składniki:

- bakłażany - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- bułka tarta - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- starty ser żółty - 3 łyżki
- oliwa z oliwek

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany pokrój wzdłuż w plastry o grubości 1 centymetra, posyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr. Odstaw na kilka minut.
2. Piecz przez 15 minut na naoliwionym ruszcie.
3. W międzyczasie wymieszaj drobno posiekany czosnek z serem, bułką tartą i trzema łyżkami oliwy.
4. Plastry bakłażana zdejmij z rusztu i posmaruj je panierką z serem po niegrillowanej stronie.
5. Piecz je nadal - do momentu, gdy ser nabierze koloru. Podawaj gorące.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl