



przepisy.pl

## Grillowany bakłażan z czosnkiem



### Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 6 łyżek
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- sól - 1 szczypta

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Bakłażana pokrój w plastry, oprósz je solą i odstaw na 20 minut. Przyciśnij je talerzykiem lub deską, aby pozbyć się nadmiaru wody.
2. Obsusz bakłażana na ręczniku papierowym, skrop go oliwą i oprósz przyprawą Knorr.
3. Dodaj posiekany czosnek i smaż plastry bakłażana na grillu, aż się zarumienią. Podawaj je z sosem jogurtowym lub serowym.

---

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)