



przepisy.pl

Sałatka z grillowanego bakłażana z chilli



Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 2 opakowania
- oliwa z oliwek - 10 łyżek
- świeża kolendra - 1 pęczek
- papryczka chilli - 0.2 sztuk
- sól - 1 łyżeczka
- woda - 6 łyżek

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



15 minut



1 osoba



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z 6 łyżkami wody oraz taką samą ilością oliwy.
2. Umyte bakłażany pokrój w dość grube plastry lub półplasty, oprósz odrobiną soli i pozostaw na kilka minut, do momentu, aż puści soki. Wytrzyj papierowym ręcznikiem.
3. Następnie posmaruj z obu stron oliwą i smaż na grillowej patelni. Przełóż do miski.
4. Papryczkę oraz kolendrę pokrój drobno i dodaj do bakłażana. Całość zalej przygotowanym sosem Knorr, wymieszaj i przełóż do salaterki.

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