



przepisy.pl

Smażony bakłażan w jogurcie

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- woda - 75 mililitrów
- olej - 150 mililitrów
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- kmin - 1 łyżeczka
- bakłażan - 1 sztuka
- suszone czerwone papryczki chilli - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Wlej jogurt do miski i roztrzep widelcem. Dolej do niego wodę, wsyp sól i dokładnie wymieszaj.
2. Bakłażana pokrój w cienkie plastry.
3. Na patelni rozgrzej olej. Smaż plastry bakłażana partiami na małym ogniu, od czasu do czasu przewróć na drugą stronę. Kiedy zrobią się chrupkie, przełóż wszystkie na talerz i odstaw w ciepłe miejsce.
4. Kiedy już usmażysz wszystkie plastry, na ten sam olej wrzuć nasiona kminku, posiekane papryczki chilli. Smaż jeszcze minutę, mieszając przez cały czas.
5. Na ułożone na talerzu plastry bakłażana wlej trochę sosu z jogurtu. To wszystko polej kminkiem podsmażonym z chilli. Podawaj od razu.

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