Frytki z bakłażana :)

Zdrowie na języku

Polecane na:

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Bakłażan - 1 szt.
- Olej - 1 łyżka
- Sól - do smaku
- Ulubione przyprawy - szczypta

Dodatkowe info:

Po prostu genialne :D Raz spróbujesz a polubisz na zawsze ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana pokroić w plastry, posolić i odstawić na 20 minut. Następnie za pomocą papierowego ręcznika zebrać z wierzchu warzywa powstałe kropelki, w ten sposób pozbywamy się goryczki.

KROK 2: Plastry bakłażana pokroić w długie paski.

KROK 3: Olej wymieszać z przyprawami i za pomocą pędzelka posmarować frytki.

KROK 4: Frytki ułożyć na blaszy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku na 180* przez 30 minut. I gotowe :)