Pieczony bakłażan z cukinią :)

Zdrowie na języku

Polecane na:

Warto wiedzieć:

60 min

łatwy

2 porcje

Składniki:

Bakłażan - 1 szt.
Cukinia - 1 szt.

przyprawy: sól morska, pieprz cayenne, papryka słodka, zioła prowansalskie, curry - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana pokrój w plastry od 0,5 do 1 cm. Oprósz solą i odstaw na 20 minut. Następnie papierowym ręcznikiem zbierz powstałe na wierzchu warzywa kropelki - dzięki temu pozbędziesz się gorzkiego smaku.

KROK 2: Cukinię również pokrój w podobne plastry.

KROK 3: Warzywa ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
Oprósz przyprawami.

KROK 4: Piekarnik nagrzej do 180*C, wstaw warzywa i piecz 25 minut.
Przed podaniem możesz skropić warzywa świeżym olejem (u mnie arganowy).