Sałatka bakłażanowo - pieczarkowa

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

bakłażan - 500 g
pieczarki - 150 g
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
olej do smażenia -
sól kamienna - 3/4 łyżeczka
ocet domowy ziołowy lub jabłkowy - 1 łyżka
majonez - 1-2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana pokroić na małą kostkę (1-1,5 cm). W garnku zagotować wodę z solą, na wrzątek wrzucić bakłażana na 2 minuty, odcedzić.
Pieczarki pokroić w plasterki (małe) lub półplasterki (jak większe).
Cebulę pokroić w kostkę.
Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć pieczarki, przełożyć do miski.
Na tej samej patelni obsmażyć bakłażana, przełożyć do pieczarek.
Obsmażyć cebulę na złoto, przełożyć do miski.

KROK 2: Do miski z warzywami dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, sól (do smaku) i ocet. Wymieszać, odstawić do całkowitego przestygnięcia.

KROK 3: Dodać majonez i wymieszać.

KROK 4: Udekorować według uznania.
Odstawić na trochę do lodówki do przegryzienia.