

Pawi Ogon.



Autor: **SlodkoSlodka83**
Przepisów: **486** Ocena: **8875**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 1 bakłażan
- 2 średnie pomidory
- 1 ogórek zielony
- mały słoiczek ciemnych oliwek
- Farsz Serowy:
 - 100 g żółtego sera
 - 4 łyżki majonezu
 - 2 ząbki czosnku
- Dodatkowo:
 - mąka do obtoczenia bakłażana
 - olej do smażenia
 - koperki do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażana pokroić po skosie w 1 cm plastry, wrzucić do durszlaka posolić i dobrze wymieszać, odstawić na 15 min. żeby puścił sok.
Po tym czasie opłukać pod zimną wodą, osuszyć ręcznikiem, delikatnie posolić i obtaczać w mące, smażyć na rozgrzanym oleju, na średnim ogniu z obu stron na rumiano, wyłożyć na ręcznik papierowy.
Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, dodać majonez, przeciśnięty przez praskę czosnek i dokładnie wymieszać.
Pomidory i ogórki pokroić w cienkie plasterki, pod lekkim skosem, oliwki przekroić na pół. Każdy plasterki bakłażana smarujemy farszem serowym, kładziemy na to plasterki pomidora, ogórka i połowę oliwki.
Układamy na talerzu zaczynając od brzegów, a później uzupełniając środek, całość dekorujemy koperkami.

Twoje notatki do przepisu: