

Чикулаева Марта

«Салат с баклажанами»

Приготовлен по рецепту прабабушки Антонины Григорьевны, которой в этом году исполняется 90 лет. Все овощи для салата были выращены на даче прабабушки, при её активном участии и постоянном контроле.

Ингредиенты:

Баклажаны

Помидоры

Красная фасоль

Красный лук

Растительное масло

Соль, перец

Зелень

Чеснок

Способ приготовления:

Баклажаны помыть, и нарезать на кубики, посолить и дать выйти горечи (10-15 минут)

Консервированную красную фасоль - слить сок и высыпать в миску. Добавить нарезанные на кубики, такие же, как и баклажаны, помидоры.

Красный лук нарезать полукольцами, залить холодной водой и уксусом. На стакан воды-2 стл уксуса.

Мариновать 10-15 минут.

На сковороде раскалить растительное масло, и обжарить на нем баклажаны, предварительно слив выделившийся сок, до красивой поджаристой корочки. Теплыми отправить в салат.

Добавить соль(если нужно), перец, чеснок, мелкопорезанный. И много различной зелени.

