

Baklažán na grécky spôsob

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Baklažán nakrájame na plátky hrubé 1 - 1,5 cm. Osolíme a necháme odležať v chlade, kým nepustí šťavu. Medzitým zmiešame jogurt s prepučeným cesnakom a soľou. Osušené plátky obalíme v múke a smažíme dozlatista na oleji. Necháme odkvapkať od oleja a servírujeme spolu s namiešaným jogurtom. Vhodnou prílohou k obedu poslúžia varené zemiaky.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 10 g
- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 200 g
- **Baklažán** - 400 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Olej repkový** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

