

Bakłażan nadziewany białym serem



Składniki

1 łyżka - Oliwa z oliwek
2 szt. - Bakłażan
1 szczypta - Sól, pieprz
3 łyżka - Jogurt naturalny
300 g - Ser biały
1 garść - Szczypiorek

Opis wykonania

Delikatny serek i grillowany bakłażan to niesamowite połączenie. Gdy przekąska jest dobrze schłodzona, jest wręcz obłędna w smaku.

Bakłażany kroimy w długie plastry, posypujemy solą i odstawiamy na 60 minut. Plastry dokładnie myjemy z nadmiaru soli, wycieramy ręcznikiem papierowym i smarujemy oliwą z oliwek. Smażymy na patelni grillowej.

Ser mieszamy z jogurtem i pociętym szczypiorkiem, doprawiamy solą i pieprzem, a następnie całość blendujemy na gładką masę.

Plastry bakłażana smarujemy serkiem, zwijamy i wstawiamy do lodówki na 60 minut by nabrały smaku.