

# Smażenie bakłazana



# Opis wskazówki

Bakłażan smażyć na suchej patelni.

Bakłażan wypije każdą ilość oleju, którą użyjesz do jego smażenia. Żeby potrawa nie wyszła za tłusta, wystarczy że posmarujesz bakłażan oliwą i przesmażysz na suchej patelni. Nie zapomnij też posolić go przed smażeniem, sól wyciągnie goryczkę, potem wystarczy ją spłukać.