

Baklažány s jogurtovou omáčkou

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 baklažán

25 g česneku

75 g oleje

2 dl bílého jogurtu

sůl

pepř

zelená petrželka

Postup

Baklažány omyjeme, nakrájíme na plátky a osolíme. Necháme stát asi 45 minut. Potom je opět omyjeme, osušíme a na oleji upečeme do zlatova. Takto připravené dáme do misky. Rozmícháme jogurt s nastrouhaným česnekem, nalijeme na baklažány a lehce promícháme.