

Opečené baklažány s jogurtovou zálivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- baklažán 2 ks
- česnek 3 stroužek
- neochucený bílý jogurt 1 kelímek
- římský kmín 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Omyté baklažány nakrájíme na plátky silné cca 1 cm, osolíme je a necháme 30 minut stát tzv. vypotit, pak vodu z baklažánů slijeme a zeleninu opláchneme
2. Důkladně okapané baklažány zprudka, z obou stran opečeme na dobře rozehřátém oleji
3. Jogurt promícháme s prolisovaným česnekem, dochutíme římským kmínem a solí, promícháme s vychladlými baklažány
4. Předkrm necháme v lednici chvíli proležet.

Doporučení:

Baklažány v jogurtové zálivce servírujeme s bílým pečivem nebo pita chlebem.

Poznámka:

baklažán - lilek

bílý jogurt - velký kelímek