

סביח בצלחת



רכיבים

- פנים של חציל חתוכים לקוביות
- כוסות שמן קנולה
- ביצה רכות
- לפי הטעם מלח
- 1/2 2/1 זר פטרוזיליה קצוצה
- לפי הטעם טחינה
- 1/2 2/1 בצל פרוס לרצועות דקות, דקות
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. מטגנים את קוביות החצילים בשמן עמוק ומניחים בצלחת על נייר סופג.
2. מרכיבים את הסביח בצלחת. מניחים את החצילים, את הביצים הרכות, פרוסות לרבעים, מתבלים במלח ופלפל.
3. מזלפים מעל טחינה, בכמות שאוהבים, מפזרים פטרוזיליה ובצל.
4. אם רוצים מנה חריפה אפשר לשים פלפל חריף פרוס, רוטב עגבניות חריף, סחוג וכו'.

20 דקות

4 servings 4