

חצילים מטוגנים ברוטב עגבניות



רכיבים

- חצילים
- 1/2 2/1 כוס שמן קנולה לטיגון עמוק
- כפית מלח
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- 1/2 2/1 כפית אורגנו
- שיני שום
- מיץ לימון פרוס לעיגולים
- חבילה רסק עגבניות

הכנה

1. חותכים את החצילים לעיגולים, לא עבים ולא דקים.
2. מטגנים את החצילים בשמן עמוק עד שהם משחימים.
3. מוציאים את החצילים לצלחת עם נייר סופג, כדי לספוג את שאריות השמן.
4. מחממים בסיר מעט שמן יחד עם התבלינים, לימון ורסק עגבניות, מוסיפים את החצילים לסיר וממלאים במים עד מעל החצילים.
5. מבשלים במשך כ-40 דקות והחצילים מוכנים.

70 דקות ⌚

10 servings 10 ⊕