

## חצילים הכי טעימים שיש



### רכיבים

- חציל
- בצל
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן לקימוח החציל
- ביצה
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- שיני שום
- עגבניית שרי כתושות
- חבילה רסק עגבניות

### הכנה

1. מקלפים וחותכים את החצילים לעיגולים לרוחבם, ממליחים ומניחים במסננת לשעתיים עד שיוצא הנוזל השחור המריר.
2. שוטפים ומכינים כמו שניצל: טובלים בביצה, קמח ושוב ביצה.
3. מטגנים בשמן רותח עד לצבע לבן חום, לא יותר מדי, ומעבירים לסיר הרוטב.
4. לרוטב: מטגנים בצל בשמן ושום. מוסיפים את העגבניות הכתושות ואת רסק העגבניות. מערבבים, ממליחים ומביאים לרתיחה.
5. מוסיפים כ- 3 כוסות מים. מבשלים כ- 10 דקות ואז מבשלים עוד כשעה על אש נמוכה.

120 דקות

4 servings 4