

סלט חצילים מפתיע



רכיבים

- פנים של חציל בינוני
- קורט מלח (לא הרבה) להמלחת החציל
- כף שמן קנולה לטיגון
- בצל קטן
- פלפל אדום בינונית
- כף גרעיני דלעת
- כפית שומשום
- כף חמוציות
- לימון סחוט
- כפית סוכר חום
- כפית פלפל שחור גרוס
- כף ברנדי / קוניאק
- כף ברנדי / קוניאק

הכנה

1. חותכים את החציל לפרוסות דקות, להמליח קלות ולהניח ע"ג מסננת להגרת הנוזלים למשך כחצי שעה.
2. מחממים שמן עמוק, ומטגנים את החצילים עד הזהבה.
3. לסחוט בעזרת נייר סופג את השמן המיותר מהחצילים המטוגנים.
4. לחתוך את הבצל והגמבה לרצועות דקות (כמה שיותר).
5. לערבב בעדינות בקערה יחד עם החצילים.
6. להוסיף את הלימון הסוכר מלח פלפל ואת השומשום והגרעינים (ניתן להמיר בגרעיני חמנייה או שקדים מולבנים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון).
7. לערבב קלות, לכסות ולהניח לכמה שעות במקרר לספיגת הטעמים.

35 דקות

4 servings 4