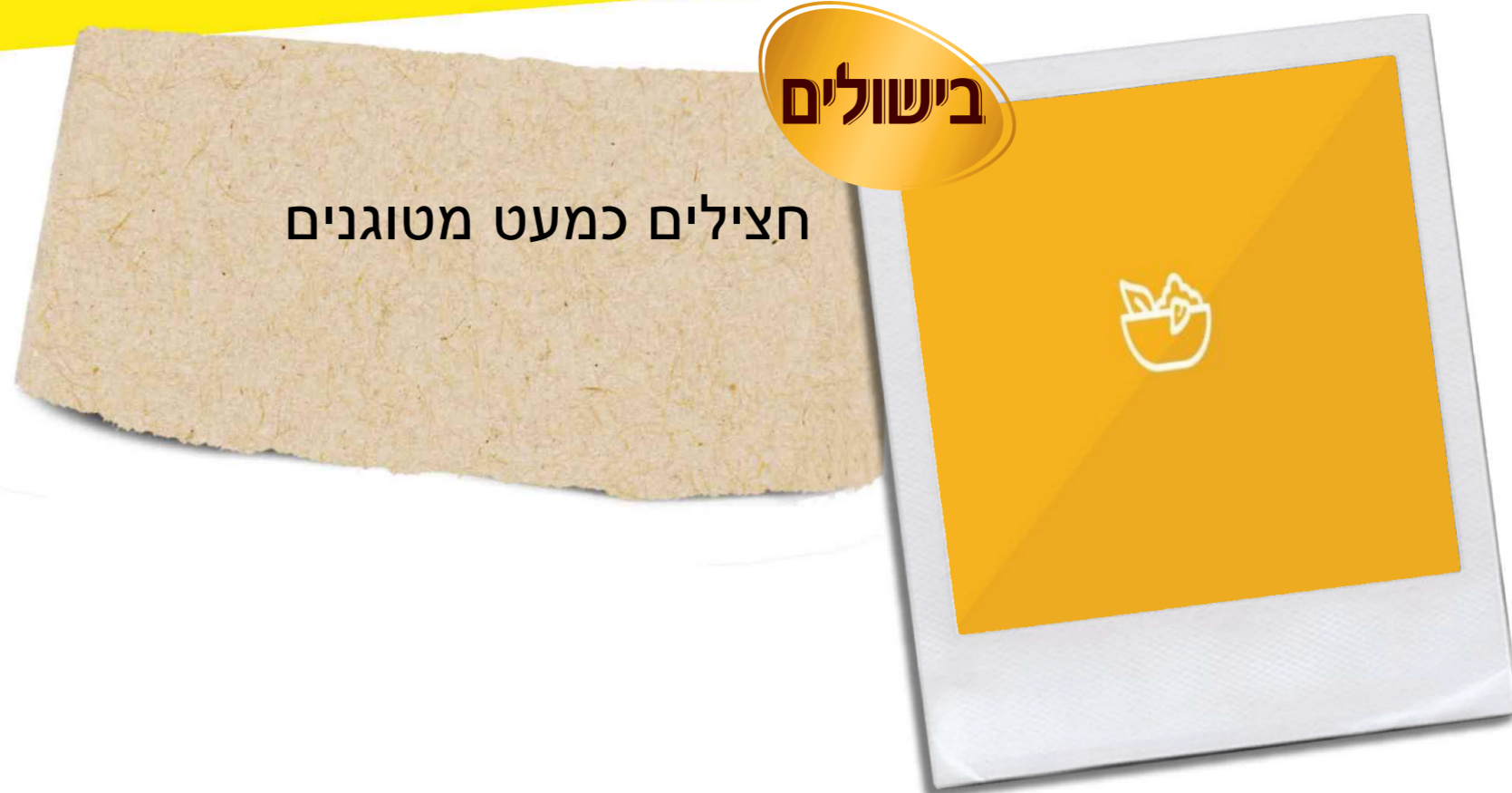


חצילים כמעט מטוגנים



רכיבים

- חציל
- לפי הטעם שמן קנולה
- כפית מלח

הכנה

1. פורסים את החציל כפי שהוא בלי לקלף, רק לשטוף, לפרוסות בעובי 10 ס"מ.
2. מניחים אותם על מגש, וממליחים אותם על מנת שתצא הרטיבות (המלח הזה הוא גם התיבול כמובן).
3. לאחר חצי שעה, מנגבים אותם היטב מכל כיוון.
4. מורחים עליהם מעט שמן (אפשר עם מברשת קטנה).
5. מכניסים לתנור על חום גבוה, ומשגיחים שזה לא נשרף.
6. לבסוף, מאכסנים בקופסה, אפשר גם עם חתיכות שום קטנות, ומכניסים למקרר. בתיאבון!

40 דקות 🕒

2 servings 2 🍴