



Bakłażan w parmezanie

Autor: KuchniaMniam

Danie: **Podwieczorek, Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Bakłażana pokroić w plastry o grubości ok 5 mm i oprószyć obficie solą. Odstawić na około 15 min, aż puści sok. Po tym czasie przelać pod bieżącą wodą i wysuszyć na ręczniku papierowym. Jajko rozmącić i maczać w nim plasterki bakłażana, a następnie obtaczać w bułce wymieszanej z parmezanem. Smażyć na rumiano na rozgrzanym oleju z dwóch stron. Nadmiar tłuszczu odsączyć na papierowym ręczniku. Smacznego :)

składniki

1 bakłażan,

1 jajko,

1/4 szklanki bułki tartej,

1/4 szklanki tartego parmezanu,

sól,

olej rzepakowy do smażenia