

Баклажаны под шубкой



- 🕒 Время:
- 🍴 Сложность: простой
- 🍳 Способ: жарка
- 📅 Сезон: круглый год
- ✂️ Назначение: горячая закуска

Ингредиенты

- Баклажаны
- Греческий йогурт
- Мука
- Яйцо
- Панировочные сухари
- Чеснок
- Кинза
- Укроп

КАК ПРИГОТОВИТЬ

Шаг1. Нарезать баклажаны кольцами, обмакнуть в яйце, затем обвалить в муке, обмакнуть в греческом йогурте и покрыть панировкой. Жарить с двух сторон по 3 минуты. Подавать к столу, украсив измельченным чесноком, кинзой и укропом.

Кали сас орекси или приятного аппетита!