



חציל מטוגן מצופה בפירורי לחם עם טחינה

לא איזה מעדן גורמה מורכב להכנה ומדיף ניחות מסחררי חושים. פשוט, הצעה נוספת לסלט להגשה על שולחן האוכל. משהו נחמד ולדעתי טעים מאד.

המרכיבים:

- 2 חצילים גדולים חתוכים לפרוסות בעובי 1.5 ס"מ (רצוי חציל מזן בלאדי)
- מלח
- שמן קנולה לטיגון
- 2 ביצים
- פירורי לחם לציפוי (אפשר פירורי לחם עם טעם שתאהבו)

להגשה:

- טחינה נוזלית מעט

אופן ההכנה:

1. מכניסים את פרוסות החציל למסננת גדולה ומפזרים מלח בנדיבות. מניחים כשעתיים להגרת הנוזלים.
2. מחממים במחבת מעט עמוקה, שמן עמוק מעט.
3. שמים בצלחת אחת ביצים וטורפים אותן ובצלחת שניה את פירורי הלחם.
4. טובלים פרוסת חציל בביצה ואח"כ בפירורי הלחם. מטגנים במחבת על אש בינונית גבוהה עד שהפירורים משחממים מעט.
5. שמים על צלחת הגשה ויוצקים מעל את הטחינה.

