

Vinete prajite cu sos de susan



Aceste vinete prajite cu sos de susan sint delicioase!!!! Eu sint mare fan susan, asa ca sosul asta mi s-a parut demential :D, si cum nici vinetele nu-mi plac mai putin, a fost chiar o mancare pe placul meu!!!

Sper sa vi se para la fel, daca o incercati! ☐

Ingrediente pentru 6 portii:

- 100 g. susan
- 600 g. vinete
- 8-10 catei de usturoi
- 100 ml. ulei de masline/floarea soarelui
- 150 g. smantana
- 150 g. iaurt

Mod de preparare:

Susanul se prajeste intr-o tigaie fara adaos de grasime. Se lasa sa se rumeneasca. Se scoate apoi si se lasa sa se raceasca:



Se spala si se curata vinetele. Se taie felii longitudinale.
Se incinge uleiul intr-o tigaie si se prajesc succesiv feliile de vinete; impreuna cu ele se prajesc si cateva felii de usturoi (ce vor fi scoase afara si inlocuite cu altele noi dupa fiecare tura de vinete prajite, caci se arrrrd si sint amareeeee!!! :D)



Cuptorul se incinge la 200 grade C. (foc puternic).
Feliile de vinete prajite se aseaza pe o tava unsa si se sareaza.



Se coc la cuptor circa 12 minute; se presara peste ele putin susan (optional)



Se amesteca smantana cu iaurtul, 2-3 catei de usturoi (tocati cu presa speciala) si doua treimi din cantitatea de susan. Se

potriveste sosul de sare si piper, dupa gust...si-un pic de lamaie am pus eu ☐

Sosul se aseaza in boluri mici si se presara deasupra restul de susan:



Se servesc vinetele impreuna cu sosul:



Foarte bune!!!