Bakłażan w chrupiącej panierce z parmezanu

Bakłażan od kilku lat przeżywa odrodzenie w jadłospisach Polaków. Dodajemy go do sosów, grillujemy, faszerujemy, ale jest jeszcze jeden cudowny sposób na podanie tego warzywa. Usmaż go w parmezanowej panierce, a twoje kubki smakowe oszaleją.

Składniki kotletów z bakłażana w parmezanowej panierce

To danie jest tak proste, że aż trudno uwierzyć, kiedy się je zjada, że tak niewiele potrzeba, by stworzyć ideał. Doskonale sprawdzi się jako zamiennik mięsa w daniu głównym.

- 2 bakłażany
- sól
- 50 g bułki tartej
- 30 g parmezanu
- olej roślinny do smażenia
- 2 łyżki mąki pszennej
- 150 ml mleka

Jak przygotować bakłażana w parmezanowej panierce

1. Bakłażany umyj i pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm.
2. Oprósz solą i odstaw na 10-15 minut.
3. Wymieszaj mleko z mąką.
4. Na drugiej misce wymieszaj starty na drobnych oczkach tarki parmezan i bułkę tartą.

5. Osusz plastry bakłażana ręcznikiem papierowym.
6. Na patelni rozgrzej niewielką ilość oleju.
7. Bakłażana zanurz w mleku z mąką, a następnie obtocz w bułce z parmezanem.
8. Smaż na złoty kolor z obydwu stron.
9. Podawaj z sosem czosnkowym i ulubioną sałatką.