

Быстрые маринованные баклажаны

Остренькие баклажаны многим придутся по вкусу!

ЧТО?

На одну порцию:

1. Баклажаны (небольшие) — 3 шт
2. Репчатый лук — 1 шт
3. Чеснок — 3-4 зубочка
4. Соль — 1 ст. ложка без горки
5. Уксус — 3 ст. ложки
6. Сахар — 1 ст. ложка
7. Масло подсолнечное — 6 ст. ложек
8. Сельдерей - по вкусу



КАК?

1. Баклажаны очистить от хвостиков. Моем.
2. Опустить в кипящую подсоленную воду и 5 минут проварить. Вынуть, остудить.
3. Режем синенькие кубиками. Складываем в судочек. Пересыпаю мелко нарезанным сельдереем. Утром блюдо готово.
4. Приготовить маринад: луковицу нарезать полукольцами, залить кипятком на 2 минуты. Затем воду слить. Три зубочка чеснока выдавить к луку, добавить соль, сахар, уксус и масло.
5. Все хорошо перемешать и влить этот маринад в судочек с баклажанами, хорошо перемешать, утрамбовать плотно ложкой, накрыть крышкой и поставить в холодильник на ночь.