

Салат «Эники-беники»

Нужно:

Салат:

- Баклажан маленький - 1/2 шт.
- Крахмал кукурузный - 30 г
- Помидор - 1 шт.
- Огурец - 1 шт.
- Салатные листья: айсберг, романо, радиччо - 70 г
- Сыр творожный сливочный «Хохланд» - 100 г
- Кедровые орешки - 2 горсти
- Растительное масло для жарки - 100 мл

Заправка:

- Масло оливковое - 2 столовые ложки
- Рисовый уксус - 2 чайные ложки
- Чеснок - 1 зубчик

Инвентарь:

- Глубокая кастрюля
- Дуршлаг
- Шумовка

Получается: 2 порции

*** Очень желательно приготовить и сразу съесть! Подавать не перемешивая.

Приготовление:

1. С баклажана снимаем кожуру, режем на достаточно крупные куски.
2. Кладем порезанный баклажан в миску, брызгаем на него воду, затем обваливаем кусочки в крахмале. Важно - баклажан НЕ солим. Делаем эту процедуру еще 2 раза - вода, крахмал (каждый раз при добавлении крахмала увеличиваем его количество).
3. Если мы сделали все правильно каждый кусочек баклажана будет полностью покрыт крахмалом (они становятся как будто бархатные). Отставляем миску с баклажанами в сторону.

4. Берем 2 глубокие тарелки. В них режем крупно огурцы и помидоры. Солим, выдавливаем чеснок. И брызгаем рисового уксуса. Все перемешиваем.
5. Сверху выкладываем салатные листья, сыр (просто кофейной ложкой) и кедровые орешки. Заправляем оливковым маслом. Отставляем тарелки в сторону.
6. В кастрюле с толстым дном нагреваем растительное масло без запаха, так чтобы оно закипело. Начинаем обжаривать на среднем огне кусочки баклажана.
7. Важно класть кусочки в горячее (кипящее) масло отдельно друг от друга. Таким образом придется обжаривать небольшими порциями. Переворачиваем, стараясь не слепить кусочки. Когда кусочки зарумянились и появилась корочка, берем шумовку и перекладываем в дуршлаг, застеленный несколькими бумажными полотенцами. Обжариваем следующую порцию.
8. Когда все кусочки обжарены, перекладываем на тарелки с салатом. Не перемешиваем.
9. Подаем сразу.

Приятного аппетита! :)