

חצילים בתחמיץ

המרכיבים

- 1 חציל גדול
- 3 שיני שום
- מיץ מלימון אחד
- ½ כוס שמן זית
- מלח

ההכנה

1. מאדים את החציל בתוך שקית נייר לון במיקרוגל בעוצמה גבוהה, 15 דקות. לחילופין, מאדים ברשת אידוי בסיר. מצננים וחותכים לרצועות דקות, עם הקליפה.

2. מערבבים את שאר החומרים. מסדרים את רצועות החציל בצלחת שטוחה, ויוצקים עליהן את התחמיץ. מניחים לחצי שעה לפחות, ומגישים.