**Рецепт салата с жареным баклажаном и помидорами**

**Ингредиенты**

Баклажан - 1 шт.

Помидор - 2 шт.

Кинза - 1 пучок

Чеснок - 1 зубчик

Майонез - 2 ст. л.

Растительное масло – для жарки

Соль – по вкусу

Семена кунжута – небольшая горсть

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты по списку. Баклажан для салата лучше взять молодой – он не будет горчить. Моем его, отрезаем плодоножку. Если есть сомнения по поводу горечи, то можно нарезать баклажан на тонкие кольца, посолить и оставить на 5 минут. Затем промыть и обсушить бумажными полотенцами.

**Шаг 2**

В сковороду вливаем достаточное количество растительного масла, сильно разогреваем и обжариваем баклажанные кольца с обеих сторон до золотистой корочки.

**Шаг 3**

Шеф-повар Ивлев обжаривает баклажаны во фритюрнице с большим количеством масла и в панировке из крахмала, чтобы они получились хрустящими.

**Шаг 4**

Перекладываем поджаренные колечки на бумажное полотенце, чтобы оно впитало избытки жира.

**Шаг 5**

Спелые мясистые помидоры моем и нарезаем на четвертинки или не очень мелкими ломтиками. Отправляем в миску.

**Шаг 6**

Ароматную кинзу моем, удаляем жёсткие стебли и нарезаем. Перекладываем в миску к помидорам.

**Шаг 7**

Зубчик чеснока надавливаем ножом, очищаем от шелухи и измельчаем. Отправляем в миску.

**Шаг 8**

Перекладываем в миску баклажанные кольца и заправляем майонезом. Солим по вкусу и перемешиваем.

**Шаг 9**

Салат с жареным баклажаном и помидорами готов! Перекладываем его в красивое блюдо и завершаем подачу, посыпав кунжутом и украсив зеленью.

Приятного аппетита!