Осенний салат с баклажаном, помидорами и Фетаксой

Ингредиенты:

1 уп. 100 г	Фетакса в рассоле/ Фетакса для салата
1/2 шт.	Баклажан
1 шт.	Помидор
1 веточка	Петрушка
1 зубчик	Чеснок
2 ст. л.	Подсолнечное масло
2 ч. л.	Лимонный сок
по вкусу	Соль

Приготовление:

Шаг 1

Баклажан моем, чистим, нарезаем кубиками. Засыпаем баклажан солью и оставляем на 20 минут, чтобы пропала горечь. Образовавшуюся жидкость сливаем.

Шаг 2

Кубики баклажана поджариваем на сковородке до мягкости.

Шаг 3

Готовый баклажан выкладываем в миску, добавляем измельченный чеснок, лимонный сок и перемешиваем.

Шаг 4

Нарезаем помидор, моем петрушку и выкладываем все к баклажану.

Примечание:
Для придания салату кисломолочного вкуса и нежной консистенции, разомните вилкой Фетаксу в рассоле и добавьте в салат.
А если вы больше любите сливочный вкус и кубики, которые держат форму, добавляйте Фетаксу для салата, порезав ее кубиками.

Шаг 5

Перед подачей сбрызгиваем салат растительным маслом.