רכיבים:

4 חצילי באלדי, מחולקים לאורכם לרבעים ופרוסים לפרוסות אלכסוניות בעובי כסנטימטר

שמן קנולה לטיגון עמוק

7 כפות שמן זית כתית מעולה

3 שיני שום, פרוסות דק ככל האפשר

10 עלי נענע טריים, שטופים וקרועים גס

7 כפות חומץ בן יין אדום

4 כפות פירורי לחם, קלויים מעט

מלח גס לבישול

מלח ים גס

מלח שולחן

אופן ההכנה:

1. מסדרים את פרוסות החציל במסננת ומפזרים עליהם את המלח הגס לבישול. משאירים באור שמש למשך כשעתיים.

2. מסירים את שאריות המלח מהחצילים ושוטפים מעט. מייבשים עם נייר סופג ושוב שמים במסננת לייבוש יסודי.

3. מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים את פרוסות החצילים בקבוצות קטנות, עד שהם משחימים. מעבירים לנייר סופג וממליחים מעט במלח שולחן.

4. מערבבים בקערה את השום, השמן ועלי הנענע. ממתינים מספר דקות ומוסיפים את פרוסות החציל ויוצקים מלמעלה את החומץ. מכסים בניילון נצמד ומשרים במקרר למשך כשעתיים.

5. מוציאים מהמקרר ומסדרים בצלחת הגשה. מפזרים מלמעלה את פירורי מלח הים ופירורי הלחם, ומגישים.