KAWIOR Z BAKŁAŻANÓW PO TURECKU

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1250 razy.

30 dag bakłażanów
10 dag cebuli
10 dag selera naciowego
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki lub liści bazylii
sól
pieprz

Bakłażan umyć, wstawić do nagrzanego piekarnika, upiec rumieniąc równomiernie ze wszystkich stron. Wyjąć z piekarnika, włożyć do miski, przykryć i pozostawić do ostygnięcia. Cebulę obrać, opłukać, drobniutko posiekać, posolić, oprószyć pieprzem. Seler naciowy umyć, oczyścić z włókien, tak jak rabarbar, posiekać, dodać do cebuli. Zimny bakłażan oczyścić starannie ze skórki, a następnie razem z selerem i cebulą zmiksować. Masę połączyć z posiekaną pietruszką lub listkami bazylii. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Oryginalny przepis nie przewiduje dodatku soku cytrynowego. Warto go jednak dodać do smaku. Gotową potrawę oziębić w lodówce. Podawać jako dodatek do potraw z jajek, ryb oraz mięs i zimnych, i gorących.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD