
KAWIOR Z BAKŁAŻANÓW PO TURECKU

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1152 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 oziębic w lodówce. Podawać jako dodatek do potraw z jajek, ryb oraz mięs i zimnych, i gorących.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD