
Kawior dla ubogich

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1589 razy.

Kuchnia turecka

1 średni bakłażan

1 średnia cebula drobno posiekana (ewentualnie szczypiorek lub dymku)

1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki lub mięty

1/2 łyżki czarnego pieprzu

1-2 łyżki soli

3 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

sok z cytryny lub sok rabarbarowy

1. Bakłażan opiekać w piekarniku lub na ruszcie do momentu przypalenia się skórki.
 2. Wyjąć i obrać ze skórki, często przy tym zanurzając ręce w wodzie.
 3. Bakłażany pokrajać w kostkę i utłuc na jednolitą masę (uwaga: nie używać naczyń metalowych, gdyż bakłażan czernieje).
 4. Sól i pieprz rozetrzeć .
 5. Masę bakłażanową utrzeć z cebulą, sofą i pieprzem lub zmiksować :
 6. Stale ucierając, wlewać stopniowo oliwę lub olej; aż masa zgęstnieje. Ilość oleju można zwiększyć , aby masa miała konsystencję majonezu.
 7. Dodać zieloną pietruszkę i sok z cytryny lub rabarbaru.
 8. Ochłodzić , ułożyć na liściach sałaty, podawać z białym pieczywem.
- Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD