

---

# Kawior dla ubogich

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1522 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