

---

# Kawior z bakłażanów po turecku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1704 razy.

30 dag bakłażanów,

10 dag cebuli,

10 dag selera naciowego

4 łyżki posiekanej zieleniny,

bazylia,

sól, pieprz

Bakłażan umyć , wstawić do nagrzanego piekarnika, upiec równomiernie ze wszystkich stron. Wyjąć z piekarnika, włożyć do miski, przykryć i pozostawić do ostygnięcia. Cebulę obrać , opłukać , posiekać , oprószyć solą i pieprzem Seler naciowy umyć , posiekać , dodać do cebuli. Zimny bakłażan obrać ze skórki i zmiksować razem z cebulą i selerem. Masę wymieszać z zieleniną i przyprawami. Można dodać soku z cytryny. Oziębic . Podawać do mięs zimnych i gorących.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>