
Bakłażany w sosie orzechowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2205 razy.

Witam! Była niedawno na liście prośba o przepisy z bakłażanami, oto jeden z nich, z kuchni gruzińskiej: skład:

3 średnie bakłażany

3/4 szklanki wyłuskanych orzechów włoskich

ok. 3/4 szklanki bulionu

1 łyżeczka zmielonej kolendry

2 ząbki czosnku

sól

sproszkowana ostra papryka

ocet winny lub sok z cytryny

Bakłażany pokroić w grube plastry, usmażyć z obu stron Sos: Orzechy zmielić lub zmiażdżyć w moździerzu. Czosnek rozetrzeć z solą, dodać do orzechów. Dodać zmieloną kolendrę, szczyptę ostrej papryki, ocet winny lub sok z cytryny (do smaku, nie za dużo), następnie dodawać bulion i rozcierać. Najlepiej przygotowanie sosu wychodzi w makutrze bardzo dobrze się uciera. Sosem polewać plastry bakłażanów.

W Gruzji jadłem to danie na zimno, jako przystawkę, ale smakuje też na ciepło.

Pozdrawiam

From: "Robert Wiśniewski" <robert@z.pl>