Pasta bakłażanowa do chleba

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3052 razy.

1kg baklazanów

2 male cebule

1,5-2 cytryny

3-4 lyzki majonezu

sól, pieprz

Baklazany opiekamy na gazie (klade je bezposrednio na kratce kuchenki), tak aby skórka lekko sie przypalila z wszystkich stron (trzeba obracac). Gdy troche ostygna, czubkiem noza sciagamy z nich skórke, ale bardzo cienko, aby caly przypieczony miazsz zostal. Wrzucamy je do malaksera, dodajemy sok z cytryn, wczesniej zmiksowana na miazge cebule i to wszystko miksujemy 2-3 minuty. Doprawiamy majonezem oraz sola i pieprzem wedle uznania. Pasta smakuje swietnie i oryginalnie oraz dlugo mozna ja przechowywac w lodówce.

Smacznego!

From: "Przemek Gostkiewicz" <gostkie@polbox.com>