
Pasta bakłażanowa do chleba

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2929 razy.

1kg bakłazanów

2 male cebule

1,5-2 cytryny

3-4 łyżki majonezu

sól, pieprz

Bakłazany opiekamy na gazie (klade je bezpośrednio na kratce kuchenki), tak aby skórka lekko się przypaliła z wszystkich stron (trzeba obracać). Gdy trochę ostygna, czubkiem noża ściągamy z nich skórki, ale bardzo cienko, aby cały przypieczony miąższ został. Wrzucamy je do malaksera, dodajemy sok z cytryn, wcześniej zmiśowaną na miążge cebule i to wszystko miksujemy 2-3 minuty. Doprawiamy majonezem oraz solą i pieprzem wedle uznania. Pasta smakuje świetnie i oryginalnie oraz długo można ją przechowywać w lodówce.

Smacznego!

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