
Kawior z bakłażanów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1823 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 15 min.

500 g bakłazanow,

2 cebule,

2 zabki czosnku,

1 pomidor,

1 lyzka oliwy lub oleju roslinnego,

sok z 1/3 cytryny,

szczypta mielonej ostrej papryki,

sol, pieprz,

oliwa lub olej do smazenia.

1. Bakłazany umyc i upiec (10-15 min) w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku.

Ostudzic, obrac i bardzo drobno posiekac.

2. Cebule obrac, drobno posiekac i zasmazyc na polowie oliwy na jasnozloty kolor. Pomidory sparzyc wrzatkciem, obrac i wypestkowac. Pokroic na male kawaleczki i zasmazyc na reszcie oliwy. Czosnek obrac i rozetrzec z 1 lyzeczka

soli.

3. Wszystkie skladniki polaczyc ze soba, dodac 1 lyzke oliwy i starannie wymieszac. Poddusic przez 5-10 min na malym ogniu, az do odparowania nadmiaru wody. Ostudzic.

4. Podawac jako samodzielna przystawke lub dodatek do blinow i zimnych potraw miesnych.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 60.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)