
Puree z bakłażanów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1693 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

2-3 sredniej wielkosci baklazany,

1 zabek czosnku,

1/2 cebuli,

2 lyzki soku cytrynowego,

2 lyzki oliwy,

2 lyzki posiekanej zielonej pietruszki,

sol.

1. Piekarnik podgrzac do temp. 250żC.

2. Baklazany umyc i wysuszyc. Naciac skorke w paru miejscach, a nastepnie wstawic do piekarnika na 20 min. Baklazany powinny byc miekkie w srodku, a ich

skorka mocno spieczona.

3. Ostрым nozem rozciac baklazany na polowki. Odsaczyc sok. Baklazany posypac

sola, postawic pionowo w duzym sitku i pozostawic na 15 min. do wyschniecia.

4. Czosnek rozetrzec z sola. Cebule zetrzec do miski i wymieszac z czosnkiem.

Lyzeczka wyjac miaz z baklazanow, utrzec na jednolita mase, a nastepnie wymieszac z cebula i czosnkiem.

5. Dodac sok cytrynowy. Wymieszac. Sprobowac i jesli potrzeba, dodac wiecej soku cytrynowego lub soli.

6. Ciagle mieszajac (tak jak przy robieniu majonezu), powoli dolac tylko taka

ilosc oliwy, aby powierzchnia puree zaczela sie blyszczec. Dodac polowe posiekanej pietruszki, wymieszac, a reszta pietruszki przybrac puree.

7. Podawac w plaskich miseczkach. Zamiast soku cytrynowego mozna dodac ocet lub

sok wymieszany z octem. Mozna rowniez dodac sos chilli, odrobine jogurtu, a

oliwe zastapic pasta tahina (sezamowa).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 18.

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