
Sałatka z bakłazanów (grecka)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3052 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 45 min.

1 kg bakłazanow,

1 duza cytryna,

250 ml oliwy,

1 mala cebula,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

1. Bakłazany ponakluwac widelcem i ulozyc w zaroodpornym naczyniu. Wstawic je do srednio nagrzanego piekarnika i zapiekac 1,5 godz.
2. Wyjac z piekarnika, obrac ze skory, ostudzic i posiekac.
3. Przelozyc do duzego naczynia, dodac posiekana cebule, sol, pieprz i zielona pietruszke. Dolewac malymi porcjami oliwe i sok wycisniety z cytryny. wymieszac na rownomierna mase.
4. Salatke podawac oziebiona, przybrana oliwkami, zielona pietruszka, pomidorami lub pasta pomidorowa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 20.

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