
Sałatka z bakłażanów (żydowska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2789 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 25 min.

4 srednie baklazany,

1 glowka czosnku,

1 lyzeczka kminku,

1 lyzeczka papryki,

4 lyzki octu winnego,

2 lyzki oliwy z oliwek,

10 lodyzek natki pietruszki,

sol, pieprz.

1. Odciac konce, baklazany pokroic w kostke, wlozyc do garnka z woda, posolic i gotowac na malym ogniu 10-15 min. Pozostawic pod przykryciem.

2. Do naczynia wlac ocet i oliwe, dodac pieprz, przyprawy, roztarty czosnek i posiekana pietruszke, dobrze wymieszac i ubic widelcem.

3. Baklazany odcedzic, polozyc na polmisek, polac sosem. Podac cieple.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 22.

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