
Sałatka ze smażonych bakłażanów, cebuli i pomidor

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2757 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min. +10godz

2 sredniej wielkosci baklazany,

4-5 pomidorow,

1 duza cebula,

1 lyzka octu,

1 zabek czosnku,

1 lyzka posiekanej zielonej pietruszki,

sol,

olej do smazenia.

1. Baklazany przygotowac dzien wczesniej. Odciac konce, a nastepnie czesciowo obrac wzdluz ze skorki, pozostawiajac co 3 cm nie naruszone pasma skorki (sposob obierania jest bardzo istotny).

2. Baklazany pokroic na krazki grubosci 1 cm. Przelozyc do cedzaka i posypac sola. Nakryc obciazonym talerzem i odstawic na 10 godz. Po pewnym czasie obrociac baklazany na druga strone i ponownie zakryc.

3. Baklazany obsuszyc z obydwu stron na bibulce, pokroic pomidory.

4. Wlac do garnka olej na glebokosc 4 cm i postawic na ogniu. Baklazany smazyc porcjami na rozgrzanym oleju, a nastepnie obsuszyc z nadmiaru oleju.

5. Olej wylac, pozostawiajac w garnku 1 do 2 lyzeczek. Cebule pokroic, szybko podsmazyc i obsuszyc na bibulce.

6. Pomidory lekko podsmazyc i odlozyc na talerz.

7. Ocet wlac do garnka, doprowadzic do wrzenia i zdjac z ognia.

8. Baklazany, pomidory i cebule wlozyc do plaskiej miski. Czosnek posiekac i

posypac nim salatke, dodac sol i zalac sosem z garnka. Podawac salatke przybrana posiekana zielona pietruszka. (Smazone baklazany mozna rowniez zalac

naturalnym jogurtem wymieszanym z rozgniecionym czosnkiem i sola.)

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 20.

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