

Salát z baklažánů

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Lilek 2 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rumunsko

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté baklažány opečeme po všech stranách pod rozehřátým grilem, až slupka téměř zčerná. Pak je opláchneme studenou vodou, slupku pečlivě odstraníme.

Dužninu rozmačkáme vařečkou. Po kapkách do ní vmícháme olej, až vznikne hustá a hladká kaše. Do takto připravené směsi přidáme nadrobno nakrájenou cibulku, pepř, sůl a kaši vychladíme.

Salát z baklažánů podáváme vychlazený.