

# Bulharský zeleninový kaviár

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- masité papriky 4 ks
- rajčata 4 ks
- baklažán 1 ks
- česnek 2 stroužek
- strouhané vlašské ořechy 1 lžíce

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Bulharsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Baklažán a papriky upečeme v troubě vyhřáté na 200 °C doměkka, pečeme asi 20 minut (během pečení baklažán propícháme vidličkou, aby se lépe propekl)
2. Upečenou zeleninu oloupáme a zbavíme semen
3. Rajčata v horní části jemně překrojíme do kříže a dáme je do vařící vody na 1-2 minuty, pak je vytáhneme, okamžitě zchladíme ledovou vodou nebo přímo ledem, po chvíli je oloupáme
4. Všechnu zeleninu nakrájíme na jemno a v misce ještě rozetřeme
5. Nakonec do směsi přidáme nasekané ořechy, česnek utřený se solí, podle chuti ocet a zakápneme olivovým olejem, vše dobře promícháme