lilková pomazánka

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Tahina 1 ks
- Česnek 1 ks
- Citrón 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Lilek 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Baklazany dame na plech do rury tak ako su, s ciapockou, nasucho, neprepichujeme, neolejujeme. Upecieme az je slupka na ruzovo pripecena aspon z jednej strany. Kazdy lilek (baklazan) chytime za ciapocku (este horuci a stale drzime) narezeme vodorovne pod ciapocku tak 2–3 cm, prichytime – ten pruzok sa nam krasne stiahne, stiahneme a lyzicou vydlabeme vnutro do pripravenej nadoby a len vidlickou akozeme sekame do hladka. Este horuce osolime, pridame pretlaceny cesnak (aspon 4 struciky- alebo podla chuti), pridame 2 az 3(viac nie) polievkove lyzice tahina, ochutime citron. stavou (aspon z pol citrona – lepsie jeden). Nechame trochu vychladnut (nie do chladnicky). Podavame rozotrotrete na hrubku 2 cm koldokola taniera, okraje trosku vyvysene a v strede mini mini kopcek. polejeme olivovym olejom – pokrutime tanierom aby sa rozlial po celej hmote (preto ten mimipidi kopcek – pomaha to). Do kopceka zapichneme petrzlen na ozdobu . Podavame k tomu nakrajane paradajky, uhorky, zelena cibulka…naberame kuskom arabskeho chleba.

Baba ghanus sa vola v urcitych oblastiach Libanonu a Syrie, inac sa vola Mtabal(makcen na l). Baklazany mozno uvarit cele vo vriacej vode az do makka (osobne mi takto nechuti a malokto to robi… v niektorych restauraciach, potom je chut akoby po jogurte). Starsie generacie ho opekaju na takych platnickach, ktore davaju na plynovy horak.
Dobru chut!