

# Melitzanosaláta z Řecka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Baklažán 1 kg
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 ks
- Petržel 1 lžíce
- Olivový olej 100 ml
- Pepř, sůl 1 špetka
- Černé olivy 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Řecko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Předeheat troubu na 200°C. Vložit do trouby baklažány a péct je až dostanou vrásky a ztmavnou.

Rozpůlit baklažány, vařečkou vyškrábat dužinu a tu vložit do mixéru. Pokapat citronem.

Oloupat cibuli a česnek a přidat je do mixéru společně s petrželkou. Dobře vše rozmixovat. Začít přidávat malým pramínkem olivový olej. Nakonec pyré osolit a opepřit.

Podávat dobře vychlazené ozdobené olivami.

P.S. Podává se jako část MEZÉDES, což jsou řecké chuťovky, neboli malá sousta podávaná na malých talířcích v restauracích a tavernách označená na jídelním lístku jako Orektiká, což znamená předkrmy. Pojídají v dobré pohodě ve společnosti přátel, většinou na čerstvém vzduchu, něco tak, jako na př. ve Španělsku TAPAS. Dobrý tavern má bohatý výběr Mezédes a i velice skrovný kafeníon by měl mít možnost nabídnout chléb, salát a vejce.