

Baba ganush

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 3 stroužek
- lilek 1 ks
- olej olivový 1 ks
- šťáva citrónová 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Izrael

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejeme troubu na 250 °C na program grilování. Lilek nakrájíme na kolečka široká asi 0,8 cm a rozložíme na plech pomazaný olejem. Grilujeme zprudka, až se nahoře objeví tmavá kůrčička. Česnek rozmačkáme. Lilek umeleme nebo rozmixujeme a vše smícháme. Do směsi vymačkáme li-metku, osolíme, zamícháme. Necháme odležet v lednici. Je dobré, aby lilek byl velký a šťavnatý, protože „baba ganuš“ má mít konzistenci bramborové kaše. Mažeme na toasty nebo používáme místo kečupu a tatarky.