

Salát z baklažánů

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- olivový olej 1 ks
- cibule 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- lilek 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

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.