

Baklažánová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Baklažán 750 g
- Voda 5 lžíce
- Mletý kmín 1 ks
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Baklažány oloupeme, pokrájíme na kousky o velikosti asi 2 cm velké, dáme do nádoby na vaření v mikrovlnné troubě, okmínujeme, osolíme, přilijeme vodu, zamícháme, přiklopíme a při plném výkonu vaříme asi 7 až 8 minut.

Po zvukovém signálu necháme 3 minuty dojít.

Změklé kousky baklažánů vložíme do mixéru spolu s olejem, citronovou šťávou a rozmixujeme do pěny. Česnek oloupeme, prolisujeme a ochutíme jím vzniklou pomazánku.

Baklažánovou pomazánku mažeme na topinky, nebo na veku. Zdobíme zeleninou.