

Pomazánka z pečených baklažánů

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Baklažán 3 ks
- Rajče 3 ks
- Olej 1 lžíce
- Lískové oříšky 4 ks
- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Sůl, cukr, ocet 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umyté baklažány dáme do mírně vyhřáté trouby upéci. Když jsou měkké, oloupeme je a ochutnáme, jestli nejsou hořké. Baklažány nadrobno nasekáme.

K baklažánům přidáme syrová a prolisovaná rajčata, rozetřený česnek a nadrobno nasekané oříšky.

Pomazánku podle chuti okyselíme, osolíme a přisladíme.

Pomazánku z pečených baklažánů natíráme na chléb nebo topinky a povrch posypeme nadrobno nakrájenou cibulí.