

Kjopolo - bulharská zeleninová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- Baklažán 800 g
- Paprika 400 g
- Česnek 5 stroužek
- Ořechy 100 g
- Rostlinný olej 1 dl
- Petrželka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Bulharsko

Počet porcí: 10

Postup:

Papriky a baklažány opečeme. Baklažány dáme celé na plech do trouby a propícháme je špízovou (nebo pletací) jehlou, aby neexplodovaly. Pak je pečeme doměkka. Papriky opečeme na suché plotýnce, až se udělají puchýře a pak je necháme v misce v mikroteňáku chvíli zapařit (cca 10 minut). Poté sloupneme opečenou tenkou kůžičku a vyčistíme zevnitř semínka. Oloupeme i baklažán a hmotu zevnitř pomixujeme s „masem“ z paprik. Pokud není k dispozici mixér, je možno utlouct v hmoždíři nebo pomačkat najemno vidličkou. Pyré ochutíme česnekem, troškou octa a solí podle chuti. Tenkým pramínkem přilíváme olej za současného míchání či mixování. Nakonec vsypeme najemno nadrcené ořechy a při podávání na toustovém chlebě - světlém či tmavém podle vaší chuti - sypeme sekanou petrželkou.

Poznámka:

Někdo má rád kjopolo s rajčaty, pak je možné oloupaná rajčata (aby šla lépe oloupat přelijeme je horkou vodou a hned schladíme ve studené) nakrájet najemno a přidat spolu s ořechy.