

Baklažánová pomazánka - pre jolanu

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lilek 250 g
- Tahini pasta 100 g
- Česnek 6 stroužek
- Citrónová šťáva 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Koriandr 1 ks
- Sladká červená paprika 1 ks

Doba prípravy: 20 min

Obtížnosť: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Baklažán umyjeme, nešúpeme, nakrájame asi na 1 cm plátky (mladý celý, starší predtým zbavíme jadier) a posolíme. Necháme postáť aspoň hodinu.

Plátky baklažánu usmažíme vo fritéze, asi 3-5 minút.

Necháme trochu vychladnúť.

V mixéri pridáme k baklažánu tahini pastu, cesnak, podrvené / pomleté korenie, soľ, citrónovú šťavu a rozmixujeme na hladkú pastu.