

Kjopolo

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- slunečnicový olej 5 lžíce
- ocet 3 lžíce
- vlašské ořechy 1 hrst
- česnek 2 ks
- lilek 6 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 1

Postup:

Lilky lehce propíchnáme a opečeme na ohni nebo v troubě ve slupce. Horké lilky oloupeme a nakrájíme na drobné kousky.

V hmoždíři utlučeme ořechy a oloupaný česnek. Smícháme je se solí, olejem, octem a nakonec přimícháme nadrobno pokrájené lilky.

Kjopolo podáváme jako přílohu k masu. Je lepší nechat jej uležet.