

Baklažán s bazalkovým sósom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci povaríme vodu, ocot, nadrobno pokrájané paradajky, baraní roh, cesnak, bazalku, soľ, čierne korenie a olivový olej. Varíme pomaly, za častého premiešavania a medzitým opečieme na kolieska nakrájaný baklažán (staršie baklažány je potrebné nechať vopred vypotiť). Osmažený baklažán kladieme na papierové obrúsky, aby sme odsali prebytočný tuk. Potom kolieska baklažánu rozložíme na tanier, prelejeme bazalkovým sósom a dochutíme bielym jogurtom zmiešaným s rozotreným cesnakom a soľou. Paradajky je pred varením dobré olúpať a možno nastrúhať, sós bude jemnejší, s menej kúskami. Baklažán je možné pred smažením obaliť v hladkej múke. Podávame s pečivom alebo len tak.

Ingrediencie

- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 150 g
- **Baklažán** - 250 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 10 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Ocot** - 4 g
- **Beraní rohy** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

