

Nátierka z baklažánov

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Baklažány (3 ks) opláchneme, osušíme a prepichnete vidličkou. Potrieme ich je olivovým olejom a v pekáčiku ich pečieme asi 1,5 hodiny pri 150 °C. Po upečení necháme vychladnúť a vydlabeme dužinu. Dužinu zmiešame s prelisovaným cesnakom (2 strúčiky) so soľou, pridáme petržlenovú vňať, korenie, oregáno a krátko rozmixujeme. Vmiešame kyslú smotanu, nakrájané čierne olivy a pokvapkáme olejom. Nátierku necháme 30 minút odležať v chladničke.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 150 g
- **Baklažán** - 400 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Olivový olej** - 100 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Petržlenová vňať** - 3 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

