

Baba ghannouj – pyr  z lilk  a sezamov  pasty

Kategorie: Předkrmy

Hodnocen : nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 st edn  velk  lilky

omáčka tah na

1 b l  jogurt

 esnek

   va z citronu

2 stroužky česneku

1 lžice olivového oleje

10  ern ch oliv

s l

najemno nasekan  petr elov  nat 

Postup

Lilky na několika m stech propíchneme vidličkou a dáme je pod gril (asi tak na 45 minut), až k  i ka zčerná a změknou (občas obracíme). Poté je vytáhneme, dužinu vydlabeme a dáme do sítky, aby odkapala šťáva. Pak rozmixujeme na kaši a přidáme tah nu, rozdrcen  česnek, citronovou šťávu, s l a b l  jogurt. Promícháme a servírujeme v misce posypan  sekanou petrželovou nat  a p elit  olivov m olejem. Ozdobíme olivami. J  se z kousky arabského chleba.