

Salát z baklažánů (lilků)

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kg baklažánů

1 citrón

250 ml olivového oleje

1 malá cibule

zelená petrželka

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Baklažány propícháme pořádně ze všech stran vidličkou a vložíme do ohnivzdorné (skleněné) nádoby. Vložíme do středně vyhřáté trouby a cca 1 hodinu pečeme. Slupka začne praskat a hnědnout. Po upečení vyjmeme z trouby, slupku sloupneme, necháme vychladnouta pak baklažány najemno nasekáme (kdo chce, může rozmixovat). Pak přidáme na jemno nasekanou cibulku, sůl, pepř a nasekanou zelenou petrželku. Po malých dávkách přiléváme olej (komu nedělá moc dobře, nebude ho tolik dávat) a citrónovou šťávu. Dobře rozmícháme.

Salát necháme vychladit a podáváme ozdobený černými olivami a na měsíčky nakrájenými rajčaty. Kdo to chce mít ještě lepší, může do toho rozmixovat upečenou a slupky zbavenou papriku.