



BAKŁAŻAN



Kawior z bakłażana*

SKŁADNIKI:

- 1 duży bakłażan
- 1 szalotka
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka kaparów
- 2 łyżeczki zalewy od kaparów
- 3-4 łyżki oliwy z oliwek lub oleju
- 2-3 łyżki soku z cytryny
- kilka gałązek koperku
- kilka listków mięty
- sól gruboziarnista
- pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Posiekaj drobno czosnek i szalotkę. Kapary – jeśli są małe, daj w całości, a jeśli duże – niedbale pokrój. Przełóż do szklanki (lub słoika) i dodaj sok z cytryny oraz zalewę kaparową.
2. Bakłażana nasmaruj olejem, owiń w folię i nakłuj widelcem, bo lubi pękać i strzelać. Wstaw do piekarnika nagrzanego na 200 stopni na 20-30

minut lub – co bardzo polecam – upiecz w żarze ogniska do miękkości.

3. Z miękkiego bakłażana usuń czapeczkę. Przekrój warzywo wzdłuż i łyżką wygarnij miąższ. Skórę wyrzuć a miąższ pokrój.
4. Bakłażana przełóż do słoika, dodaj mieszanekę cebuli i kaparów. Solidnie oprusz solą i pieprzem. Dodaj oliwę/olej.
5. Pokrój koperek i wymieszaj z resztą składników. Spróbuj. Jeśli uznasz, że przyda się trochę świeżości, dodaj pokrojone listki mięty.

TIP

Znakomicie smakuje z żytnim chlebem na zakwasie.

Można też wykorzystać go jako sos do makaronu. Wtedy podsmaż czosnek na oliwie, dodaj kawior i makaron. Posyp pietruszką i parmezanem. Gotowe!

Jak to mówi mój targowy dostawca warzyw: bakłażany są do przymrozków, więc jeszcze dostaniesz świeże warzywo sezonowe.

Używam słoika, wtedy mogę kawior przechowywać w lodówce.

*Inspirowany przepisem Marty Dymek z Jadłonomia.pl