



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny SzeF Kuchni (1660)

### **Sałatka z bakłażanów a la kawior**

Przed podaniem skropić sokiem z cytryny.

#### **Składniki:**

- bakłażan, 50 dag
- cebula, 15 dag
- olej, 3 dag
- koncentrat pomidorowy, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżecz.

#### **Sposób przygotowania:**

Bakłażany czyli oberżyny oczyścić, umyć i upiec lub włożyć w skórce do wrzącej wody i ugotować. Po ostudzeniu obrać ze skórki i posiekać. Pokrajaną w kostkę cebulę sparzyć wrzącą wodą, odcedzić. Bakłażany połączyć z cebulą, olejem i koncentratem pomidorowym, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać i chwilę podduś w płaskim naczyniu na słabym ogniu, ostudzić. Przed podaniem skropić sokiem z cytryny. Ugotowane bakłażany można połączyć z surową cebulą pokraj w drobną kostkę, wymieszać z przyprawionym olejem i przybrać plasterkami pomidorów. Po wierzchu posypać zieleniną.

