Салат из баклажанов с тахином

Tahinli Patlıcan Salatası

3 средних баклажана
0,5 стакана тахина (паста из кунжутной муки)
2 зубчика чеснока
6 ст.л. оливкового масла
Сок половины лимона
10-15 веточек петрушки
1 ч.л. соли
1 ч.л. красного острого перца

Баклажаны проткнуть вилкой в нескольких местах.
Готовить на решетке в заранее разогретой до 190 градусов духовке 25-30 минут.
Затем разрезать баклажаны на 2 части в длину. Ложкой выскрести мякоть. Сбрызнуть соком лимона чтобы баклажаны не потемнели.
Положить мякоть в чашку, добавить выдавленный через чеснокодавку чеснок и мелко рубленную петрушку.
В другой посуде смешать тахин, сок лимона, оливковое масло, соль, красный перец.
Вылить соус в баклажаны, хорошо перемешать.
Подавать выложив на блюдо.

Баклажаны лучше использовать мягкие, в жестких баклажанах много семечек.

© ml.md (русский) рецепт #: 1449 | название рецепта: Салат из баклажанов с тахином | история: 26.04.2024 - 19:04