



Baba Ganoush

Ingredience

lilek: {1}

tahini sezamová pasta: 3 KL

olivový olej: 1 PL

česnek: {1}

citrón: {0,5}

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Lilky propícháme několikrát vidličkou, dáme na plech. Pečeme v přehřáté troubě při 200 °C doměkka asi 40 - 50 minut. Během pečení každých 10 minut...

Baba Ganoush - recept

Lilky propícháme několikrát vidličkou, dáme na plech. Pečeme v přehřáté troubě při 200 °C doměkka asi 40 - 50 minut. Během pečení každých 10 minut lilky otáčíme. Po upečení lilky rozpůlíme. Když lilky vychladnou, odstraníme dužninu, přidáme sezamovou pastu, citrónovou šťávu, prolisovaný česnek, pepř, sůl a olivový olej a dobře rozmixujeme. Baba Ganoush servírujeme s pita chlebem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí