

Kiopolu - bałkański przysmak



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **335** Ocena: **4028**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 bakłażan
- 1 czerwona papryka
- 1 małe opakowanie pomidorków koktajlowych lub 2 pomidory
- 3-4 ząbki czosnku
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 3-4 łyżki oliwy
- 2 łyżki octu winnego
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażan i paprykę umyć, przekroić wzdłuż na pół. Piec w 200 st. C 30-40 minut aż skórka zacznie się przypalać. Po upieczeniu i wystudzeniu skórkę zdjąć. Warzywa pokroić. Pokroić też umyte pomidory. Ząbki czosnku przepuścić przez praskę. Umyć natkę pietruszki i również pokroić. Całość zblendować. Nie musi być bardzo drobno. Wymieszać z oliwą i octem winnym. Doprawić solą. Podawać z pieczywem. Pycha!



Twoje notatki do przepisu: