

Baklažán po turecku



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

501 kalorií , 16 g cukrů , 13 g tuků , 19 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/baklazan-po-turecku>

Příprava

Olúpané a umyté baklažany pokrájame na rezance, posolíme, premiešame s múkou a pečieme v rozpálenom oleji. Vyberieme ich, do oleja dáme na kolieska pokrájané rajčiaky, nadrobno pokrájanú cibuľku a podusíme asi 10 minút. Potom pridáme zvlášť na masle udusené hřibiky, rozotretý cesnak, soľ, podlejeme červeným vínom, pridáme opečené baklažány a všetko spolu udusíme do mäkka.



Tip k receptu

Vrch ozdobíme kolieskami citróna a podávame s opečenými zemiakmi alebo bagetou.

Ingredience

- ✓ 800 g lilku
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 1-2 lžice hladké mouky
- ✓ 1 středně velká cibule
- ✓ 200 g rajčat
- ✓ 150 g čerstvých nebo zamražených hřibů
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 100 ml červeného vína
- ✓ 1 citrón
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ 3 kuličky nového koření
- ✓ 3 kuličky pepře
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Celoročně, Zelenina, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod