

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 rozpalenom oleji. Vyberieme ich, do oleja dáme na kolieska pokrájané rajčiaky, nadrobno pokrájanú cibulku 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 lžíce 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 lžíce másla
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky pepře
- sůl podle potřeby

Kategorie

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