



NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 strok česna
- 3 jedilna žlica olivnega olja
- 3 ščepec morske soli
- 1 čajna žlica hladne vode
- 2 jedilna žlica limoninega soka
- 1 ščepec mletega belega popra
- 1 velik jajčevc
- 2 jedilna žlica sezamovih semen
- 1 čajna žlica sezamovega olja
- 1 jedilna žlica sesekljanega svežega peteršilja
- 1 ščepec mlete črne kumine (kumin)

Baba Ghanoush - hladna priloga iz jajčevcev

Chef Marko Popovič

Vrsta jedi: priloga

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Cel jajčevc operemo, osušimo in lupino več mestih prebodemo z nožem ali vilicami.

Pečico nastavimo na 180° C.

Na žaru ali na žar plošči jajčevc kakšnih 10 minut z vseh strani opečemo. Večkrat obrnemo. Naj vas ne skrbi, če se lupina malce zažge - to samo doda rahlo prekajen končni okus. Ko celotna lupina spremeni barvo jajčevc preložimo na pekač in ga v pečici pečemo še nadaljnih 15 do 20 minut, da se zmehča. Vzamemo iz pečice in ga kakšnih 20 minut pustimo počivati, da malce počiva. Ko je že nekoliko ohlajen, mu odstranimo pecelj in ga razpolovimo. Z žlico izdobljemo meso ter ga zrežemo na manjše kose.

Tahini:

V suhi ponvi na hitro prepražimo sezamova semena - pazimo, da jih ne prežgemo, ker potem postanejo zelo grenka. Pražen sezam preložimo v terlinik, dodamo ščepec do dva soli ter semena stremo (sol bo pomagala pri trenju). Dodamo še žličko sezamovega olja (lahko uporabimo tudi olivno) ter žličko vode in vse skupaj spremenimo v gosto tekočo pasto - tahini.

V procesorju na ne preveč drobno zmeljemo meso jajčevca. Dodamo strt (ali pasiran) strok česna, dve žlici tahinija, limonin sok, sesekljan peteršilj, dva ščepca soli, ščepec mletega belega popra in ščepec mlete črne kumine (kumin) in na kratko vklopimo procesor, da se sestavine premešajo. Procesor prestavimo na najnižjo hitrost in v zmes počasi dolivamo še olivno olje, da dobimo kremasto strukturo. Če je zmes preredka, dodamo še malo olja, če je pregosta pa malo hladne vode. Po potrebi dosolimo. Pikantnost baba ghanousha določamo predvsem s količino česna.

Preložimo v drugo posodo, prekrijemo s folijo in damo počivat v hladilnik za najmanj 1 uro. Lahko ga jemo tudi kot samostojno jed, z lepinjo, krekerji ali na trakove narezano surovo zelenjavo. Baba ghanoush pa je najboljši naslednji dan.

Dober tek!