

Z bakłażanem

Składniki

Bakłażan (ok. 50 dag), pół selera, cebula, 2 jaja ugotowane na twardo, 1/3 szklanki posiekanych orzechów włoskich, 2 łyżki soku z cytryny, 3-4 łyżki majonezu, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki, pieprz, sól

Sposób przyrządzenia

Zagotować osoloną wodę z łyżką soku z cytryny. Bakłażan pokrojony w grube plastry włożyć do wrzątku, gotować około 10 min, po czym osączyć na sicie. Bakłażan, cebulę i jaja pokroić w kostkę. Obrany seler zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny. Połączyć składniki sałatki, doprawić do smaku, delikatnie wymieszać z majonezem, lekko schłodzić. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

