

Baba ganuš - Namaz od plavog patlidžana



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** plavog patlidžana
- **2 velika cešnjabelog luka**
- **2 kašikem** maslinovog ulja
- **3-4 kašiketahini paste**
- **2-3 kašikesvežeg limunovog soka**
- **po ukususu**
- mleveni biber
- **1 vezaseckanog peršuna**
- **100 gleblebijja**

Priprema

Patlidžan oprati i staviti u rernu da se ispece. Kada je gotov umotati u foliju i ostaviti da se malo prohladi, radi boljeg ljuštenja. Leblebije ostaviti preko noci da odstoje u vodi, pa potom sutradan prosuti vodu, naliti drugu i staviti na šporet da se skuvaju. Kada je patlidžan omekšao, oljuštiti ga, iseckati i staviti u blender sa kuvanim leblebijama da se izblenduje u glatku smesu. Preruciti u dublju posudu pa dodati tahini pastu, seckani beli luk i peršun, so, crni biber, maslinovo ulje i limunov sok. Sve dobro promešati kako bi se svi sastojci lepo sjedinili pa služiti.

Savet