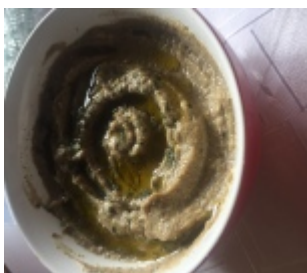


Babaganuš



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 patlidžana
- 3 **cen**abelog luka
- 1 **kašika**tahinija-namaz od susama
- **mal**omaslinovog ulja
- 1 limuna - sok
- 1/3 **kašice**kumina

Priprema

Patlidžan izbosti viljuškom, zatim ga stavite u rernu i peci dok neomekša. Zatim ga kad se prohladi, ocistite od semenki. Tu sredinu od patlidžana sastrugano sa korica i ubaciti u blender. Dodati beli luk, sok od limuna, maslinovo ulje, kumin, i tahini. Sve lepo sjediniti.

Služiti uz tost hleb, koji cete iseci na trakice.

Savet

Služiti uz crno vino. Prijatno.