2 duże bakłażany, 4 ząbki czosnku (duże), 50 ml oliwy z oliwek extra vergine, 1 łyżka octu winnego białego, 1/2 łyżeczki cukru, sól i świeżo zmielony czarny pieprz, drobno posiekane czarne oliwki (opcjonalnie), drobno posiekana natka pietruszki

Piekarnik rozgrzać do 200 °C i na natłuszczoną blachę ułożyć ponakłuwane widelcem bakłażany - piec ok. godziny, aż skórka zrobi się bardzo czarna, a całość bardzo miękka. Wyjąć bakłażany z piekarnika i włożyć do papierowej torby, zamknąć ją - pozwalamy im ochłonąć ;-). Następnie obrać je ze skórki (trochę babraniny przy tym jest), usunąć duże gniazda nasienne, jeśli są. Zmiksować na gładką masę miąższ bakłażanów i czosnek, a następnie cały czas miksując, cienkim strumieniem wlewać oliwę i ocet. Doprawić do smaku cukrem, solą i pieprzem.

Podawać jako przystawkę, posypana oliwkami i natka - je się z pita albo z bagietka.

Przepis z sieci