Młode bakłażany wielkości gruszki gotować w wodzie tak z godzinkę, później przeciąć wzdłuż, ale tak, żeby dwie połówki nadal ze sobą były połączone .. :)
Ok, a teraz solimy w środku, znowu łączymy te dwie połówki i układamy obok siebie; jakimś materiałem bawełnianym białym nakryć i obtoczyć czymś bardzo ciężkim do 30 kg, trzymać tak dwa dni ..ale uwaga z tego będzie wydobywała się czarna woda (znowu jak przy smażeniu). Po dwóch dniach będziemy mieli sprasowane bakłażanki :)
W tym czasie przygotujemy **nadzienie:**
papryka czerwona suszona siekana , orzech włoski łamany bez twardych części, :) , czosnek krojony w kostkę , oczywiście najwięcej papryki a reszta to do gustu ... mieszamy ze sobą i dodajemy **oliwę z oliwek** .... Sprasowane bakłażany nadziewamy i układamy w słoiku tak, żeby było do pełna, odwracamy do góry nogami i tak trzymamy z 2 dni w chłodnym miejscu. Później odwracamy, zalewamy olejem .. (nie koniecznie całkowicie z oliwek, może być mieszany) i tak trzymamy z tydzień w tym oleju i już możemy jeść, będzie trochę kwaśne, ale na pewno nie zepsute. Aha, to się je z chlebkiem np. pita i wcale nie jest aż taka kaloryczna potrawa. Znajomi z Polski, którzy to zjedli u mnie, to nie mogli odczepić się od tego, no i prawie była kłótnia przy stole kto miał większy kawałek :))))
Aha, bardzo ważna rzecz ... rodzaj bakłażanów: ma być w paski jasno bordowe ...
Aniołek - przepis z pl.rec.kuchnia