

in.ihned.cz/jidlo

mi. Opatrně musíme zacházet s tučky, protože je baklažán rád do sebe nasává.

V arabských zemích, v Řecku, Bulharsku a v Turecku baklažány plní různými náplněmi a potom je zapékají. Francouzi z nich připravují oblíbené Ratatouille, které při-

vedli k dokonalosti především kuchaři v Provence. Italové je marinují, zapékají s parmezánem a rádi je pojídají se špagetami. Většinou jde o jídla, která lze připravit rychle a jsou osvěžením letní kuchyně. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: ARCHIV

Marinovaný lilek

VAŘTE S NÁMI



Špagety s baklažánem

4 porce

- 500 g špaget
- 4 středně velké baklažány
- 5 lžic olivového oleje
- 6 stroužků česneku
- 4 rajčata
- 1 feferonka
- petrželová nať
- sůl

Z baklažánů odřízněte stopky a rozkrojte je podélně na poloviny. Potom každou půlku rozkrájejte na drobnější kostky. Stroužky česneku a feferonku nakrájejte na drobné kousky a v kastrolu na rozpáleném oleji je zpěníte, až česnek zesklaví. Přidejte oloupaná a na kostičky nakrájená rajčata a pokrájené baklažány. Vše osolte a mírně orestujte a potom kastrol přikryjte pokličkou a na mírném ohni duste asi čtvrt hodiny. Těsně před koncem přidejte nakrájenou petrželovou nať. Současně uvařte podle návodu špagety. Na každou porci špaget na talíři dáte asi pět šest lžic dušených baklažánů a vše posypete strouhaným parmezánem.

Lilek marinovaný

4 porce

- 1 větší nebo 2 menší fialové lilky
- 4 bílky
- 1 lžice olivového oleje
- 2 lžice Aceto balsamico
- 10 lžic olivového oleje
- 5 stroužků česneku
- 1 feferonka
- sůl, pepř
- petrželová nať

Z omytého neoloupaného lilku nakrájejte kolečka asi jeden centimetr tlustá a zprudka je opečte nasucho na mřížce v troubě. Vychladlé plátky dejte do misky a každou vrstvu osolte, mírně opepřete a hojně polijte olivovým olejem a posypte nadrobno nasekanou petrželovou natí, feferonkou a česnekem. Nejvyšší vrstvu zakápněte kvalitním balsamickým olejem. Nechte alespoň 24 hodin uležet v chladnu. Podávejte studené jako přílohu ke grilovaným masům nebo jako chuťovku k jižním červeným vínům.

SPECIÁLNÍ POŘADAČ

pro zakládání výtisků IN magazínu si můžete objednat na adrese
Economia a.s., oddělení distribuce, Dobrovského 25,
170 55 Praha 7, tel.: 233 071 197 nebo
e-mail: predplatne@economia.cz.

Šanon zašleme do 2 týdnů po obdržení objednávky.
Cena šanonu je 144 Kč včetně poštovného a balného.

