

# Baklažánová nátierka

## Potrebuje

- - Baklažán 1 ks
- - Strúčik cesnaku 3 ks
- - Biely jogurt 75 g
- - Karička črievko 75 g
- - Citrónová šťava 1-2 ČL
- - Soľ
- - Korenie

## Postup

Baklažán najprv umyjeme, osušíme a poprepichujeme vidličkou. Dáme ho zapieť do vyhriatej rúry na 30 minút pri teplote 180stupňov. Potom ho ešte teplý zbavíme šupky, nakrájame na kocky a rozmixujeme. Ochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou. Keď zmes vychladne, pridáme Karičku, biely jogurt a prelisované strúčiky cesnaku. Všetko spolu premiešame a podávame k pečivu.

---

Tento recept nám posielala: Helenka zo Sečoviec  
náročnosť: Stredná  
čas: 60 minút  
porcie: 6  
bezlepkový recept: Áno