

# Salata de vinete cu maioneza



*Laura Sava*

Salata de vinete cu maioneza este, in familia noastra, in topul celor mai savurate si des incercate retete, iar faptul ca nu v-am aratat-o pana acum nu face altceva decat sa confirme acest lucru ☐ Bine, adevarul este ca puteam sa folosesc vinete din congelator insa am vrut neaparat sa le pregatesc cu vinete coapte din gradina, pentru ca nimic nu se compara cu o salata preparata din vinete proaspat culese!

Si chiar daca anul asta nu s-au mai facut atat de mari si frumoase ca aici: **Musaca de vinete**, tot au reusit sa ne incante cu gustul

lor minunat.

Sper sa va placa varianta asta, scaldata-n maioneza si in usturoi ☐ , dar si daca nu, nu-i bai, pentru ca voi reveni cat de curand cu varianta „light”, sau **de post**, in care vinetele nu se vor mai imprieteni decat cu ceapa taiata fin si ulei (si-un pic de zeama de lamaie).

Foarte gustoasa!!! O puteti, desigur, servi si sub forma de „cosulete”, din rosii, cum am facut si aici: **Salata de gulii**

Mie-mi place tare mult langa o portie generoasa de ardei copti! :))

## Ingrediente:

- 3-4 vinete mijlocii
- **maioneza din oua** sau **din lapte**
- 2-3 catei de usturoi
- zeama de lamaie
- sare dupa gust

## Mod de preparare:

Alegeti vinete tinere, mai lungi, moi, cu coaja lucioasa; spalati-le apoi, stergeti-le si coaceti-le pe gratar sau pe flacara, la aragaz, cu o tabla dedesubt.

Vinetele se tin intotdeauna pe foc iute si se intorc pe o parte si pe alta pana cand sunt bine coapte!

Cand coaja li s-a innegrit si s-au inmuat, se iau de pe foc. Cat sunt inca fierbinti se curata cu grija de coaja si se pun pe un fund de lemn, inclinat, sa se scurga.

In continuare, tocati-le cu un cutit de lemn sau plastic, puneti-le intr-un castron si sarati dupa gust. Amestecati cu maioneza dupa gust, ori dintr-un ou (un galbenus, amestecat cu o lingurita mustar si ulei pana se umfla ☐ ) ori din lapte (cu link mai sus).

Treceti prin presa cateii de usturoi si amestecati bine cu vinetele. Adaugati putina zeama de lamaie si amestecati totul foarte bine.

La final, puneti **salata** de vinete pe un platou, sau in salatiera,

si garnisiti-o cu felii de rosii sau rosii cherry. Dupa ce sta un pic la frigider, e si mai buna!!!



*Laura Sara*



Sfat: puteti adauga si dovlecei fierti in salata, nu doar pentru a o face mai spornica ci si pentru a-i da o savoare, o dulceata aparte.

Alegeti un dovlecel tanar, fara seminte, radeti coaja si puneti-l la fiert in apa sarata. Cand e fiert, se pune intr-o strecuratoare sa se scurga, dupa care se toaca impreuna cu vinetele si se pregateste ca mai sus.