

Salata taraneasca de vinete



Congelatorul este, fara indoiala, o achizitie buna ☐ Te poti bucura, de exemplu, de o portie grozava de **galuste cu prune** ca-n august ☐ , sau de o portie de **salata de vinete** ...acum, inasa, am preparat-o un pic mai altfel, mai rustic, sub forma de salata taraneasca de vinete.

Nu cred ca mai are rost sa va spun cat mi-a placut!!!!

...si da, este o **salata de post!!!**

Ingrediente:

- 2-3 vinete potrivite
- doi ardei grasi
- 1 ceapa mare
- 2-3 rosii
- doi catei de usturoi
- sare dupa gust
- ulei

Mod de preparare:

Se coc vinetele si ardeii, pe plita sau la cuptor, si cand sunt gata se presara cu sare; se acopera cu un prosop curat si se lasa asa cca. 15 minute. Se curata apoi de coaja si se pun sa se scurga intr-o strecuratoare.

Se curata ceapa, se taie marunt si se caleste in putin ulei.

Se adauga rosiile curatate de pielita si taiate marunt.

Dupa ce s-au calit, se rastoarna intr-un castron si se amesteca cu vinetele tocate, ardeii taiati bucatele si cateii de usturoi pisati.

Se potriveste de sare si se amesteca bine. La servire, se orneaza cu frunze de patrunjel, marar sau inele de ceapa verde ori praz.



Buna tare!!!