

# Salata taraneasca de vinete



Congelatorul este, fara indoiala, o achizitie buna :P...te poti bucura, de exemplu, de o portie grozava de [galuste cu prune](#) ca-n august :D, sau de o portie de [salata de vinete](#), acum, insa, preparata un pic mai altfel, sub forma de salata taraneasca de vinete.

Nu cred ca mai are rost sa va spun cat mi-a placut!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!  
...si da, este de post!!!

## Ingrediente:

- 2-3 vinete
- 2 ardei grasi
- 1 ceapa mare
- 2-3 rosii
- 2 catei usturoi
- sare
- ulei

## Mod de preparare:

Coci vinetele si ardeii, pe plita sau la cuptor, si cand sint gata presari legumele cu sare; acoperi cu un prosop curat si le lasi asa cca. 15 minute. Le cureti apoi de coaja si le pui sa se scurga intr-o strecuratoare.

Cureti ceapa, o tai marunt, o calesti in ulei, adaugi rosiile curatate de pielite si taiate marunt. Dupa ce s-au calit le

rastorni intr-un castron si le amesteci cu vinetele tocate, ardeii taiati bucatele si cateii de usturoi pisati.

Potrivesti de sare si amesteci. La servire, ornezi cu frunze de patrunjel, marar sau inele de ceapa verde ori praz.

Buna tare!!!