

# Baklažánová nátierka



**10. 5. 2022**

Baklažán je stredomorská zelenina, ktorá si v našich kuchyniach už dávno našla svoje miesto. Jeho neutrálna chuť umožňuje široké využitie. Je vhodný na pečenie, vyprážanie i grilovanie. Vyskúšajte našu baklažánovú nátierku. Výborne chutí s [chlebom](#), [chrupkavými minibagetkami](#) alebo [žemlou](#) Prodietix.

## Čo na to potrebujeme:

- 1 menší baklažán
- 2 strúčiky cesnaku
- 100 g nízkoúčného tvarohu
- 1 lyžica citrónovej šťavy
- hrst čerstvej bazalky
- soľ
- čierne korenie

## Ako na to:

Rúru zohrejte na teplotu 180 °C. Baklažán poprepichujte na niekoľkých miestach vidličkou. Zabráňte tak tomu, aby v rúre vplyvom tepla vybuchol. Následne ho spolu so strúčikmi cesnaku zabaľte do alobalu a pečte v rozohriatej rúre 45 - 50 minút. Po vybratí z rúry ho nechajte vychladnúť. Po vychladnutí ho rozdeľte na polovice, vydlabte dužinu a spolu s pečeným cesnakom zbaveným šupky ho rozmixujte do hladka. Pridajte tvaroh, citrónovú šťavu a dochuťte soľou a čiernym korením. Nakoniec primiešajte čerstvú bazalku.