

סלט חצילים במיונז



רכיבים

- פנים של חציל
- שיני שום קצוצות דק דק
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל שחור גרוס
- 1/2 2/1 כפית פלפל לבן
- כפות מיונז
- כפית סוכר לבן

הכנה

1. שורפים חצילים מצד אחד (רצוי על גריל פחמים אבל אפשרי גם על מחבת פסים על הגז), עד שהקליפה קשה, מחוררים בחציל חור קטן לשחרור האדים ושורפים את הצד השני.
2. מורידים מהאש ושמים את החצילים במסננת להגרת כל הנוזלים העודפים במשך כ-15 דקות.
3. פורסים את החציל על משטח עץ ובעזרת כף מסירים את כל ה"בשר" של החציל לקערית, דואגים להוציא גם את החלקים של ה"בשר" שהשחימו בצמוד לקליפה, הם מקור הטעם במנה זו, מועכים היטב.
4. לוקחים כרבע קליפה שרופה טוב מחציל אחד וקוצצים אותה דק מאוד בעזרת קוצץ עשבים או בעזרת סכין גדולה וחדה ומוסיפים לקערה.
5. מוסיפים את הסוכר, מערבבים כדי שימס ומוסיפים את התיבול. מקררים מעט.
6. מוסיפים את המיונז, מערבבים היטב ומגישים.

45 דקות

8 servings 8