

קרפצ'יו חציל על האש



רכיבים

- חציל שרופים על האש
- 1/2 2/1 כוס טחינה
- 1/2 2/1 לימון
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. שורפים את החצילים על האש. אפשר בכיריים ביתיות, אם כי קצת מלכלך.
2. מרוקנים את תוכנם של החצילים. כדי להכין קרפצ'יו, כלומר פרוסות דקות, מורידים את הקליפה בזהירות וחותכים בעזרת סכין חדה פרוסות לאורך החציל. מניחים אותן על גבי צלחת הגשה.
3. יוצקים טחינה על גבי פרוסות החצילים.
4. אפשר גם לסחוט חצי לימון מעל ולפזר מעט מלח.

40 דקות

12 servings 12