



reteta-video.ro

Salata de Vinete cu Pasta de Susan

Salata de vinete este antreul nelipsit de pe masa românilor, indiferent de anotimp. Pentru foarte multi dintre noi cea mai buna reteta este cea cu care ne-am obisnuit, cu care am copilarit. **Salata de vinete cu pasta de susan (tahini)** este o varianta speciala si delicioasa a celei clasice. Daca nu ati mai incercat pana acum mutabbal, de ce sa nu-i acordati o sansa? De fapt este o [salata de vinete](#) coapte intalnita in diverse forme in toata lumea araba, in unele zone fiind considerata o versiune picanta a baba ghanoush-ului, iar in altele fiind un fel in sine. Poate fi servita ca si aperitiv, dar si ca fel principal, alaturi de o salata de legume, combinatia fiind ideala pentru aceia care sunt [vegetarieni](#). Se savureaza neaparat cu o lipie arabeasca proaspata si un pahar de ayran!

INGREDIENTE

SALATA DE VINETE CU PASTA DE SUSAN

1 Kg. de vinete coapte, curatate si scurse
3-4 linguri de pasta de susan (tahini)
3-4 linguri de iaurt gras
zeama stoarsa de la o lamaie
6 catei mici de usturoi curatati si spalati
4 linguri de ulei de masline
o jumătate de lingurita de chimen macinat
sumac sau boia de ardei dulce pentru ornat
sare

MOD DE PREPARARE

SALATA DE VINETE CU PASTA DE SUSAN

- PASUL 1**
Zdrobim usturoiul.
Tocam marunt vinetele, pana cand obtinem o pasta. Este de preferat sa evitam utilizarea metalelor si sa folosim ustensile din lemn.
- PASUL 2**
Punem vinetele tocate intr-un bol.
- PASUL 3**
Aaugam usturoiul zdrobit, iaurtul, pasta de susan, chimenul si 3 linguri de ulei de masline.
- PASUL 4**
Condimentam cu sare.
- PASUL 5**
Amestecam bine.
- PASUL 6**
Turnam treptat zeama de lamaie, amestecam si gustam de fiecare data.
- PASUL 7**
Omogenizam, pana cand obtinem o pasta fina.
- PASUL 8**
Gustam si condimentam, daca mai este nevoie.
- PASUL 9**
Punem salata in boluri sau pe un platou si o stropim deasupra cu ulei de masline.
- PASUL 10**
Ornam cu sumac sau cu boia de ardei dulce si frunze de menta.
- PASUL 11**
Servim rece, cu lipii sau cu paine calda.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Salata de Vinete cu Pasta de Susan.

POFTA BUNA!