

# **Babaganuš**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 2 patlidžana
- 3 cenabelog luka
- 1 kašikatahinija-namaz od susama
- malomaslinovog ulja
- 1 limuna - sok
- 1/3 kašicicekumina

## **Priprema**

Patlidžan izbosti viljuškom, zatim ga stavite u rernu i peci dok neomekša. Zatim ga kad se prohladi, ocistite od semenki. Tu sredinu od patlidžana sastrugano sa korica i ubaciti u blender. Dodati beli luk, sok od limuna, maslinovo ulje, kumin, i tahini. Sve lepo sjediniti.

Služiti uz toast hleb, koji cete iseci na trakice.

## **Savet**

Služiti uz crno vino. Prijatno.