

Gruzínský adžabsadal

Ingredience

- 2 velké pevné lilky
- olej olivový
- 3 velké cibule nakrájené najemno
- 3 – 4 velké mrkve nastrouhané nahrubo
- 6 zelených nepálivých paprik zbavených jádřinců a nakrájených na nudličky
- Stroužky z jedné palice česneku nakrájené na plátky
- 2 lžíce koření adžika
- Mořská sůl a mletý pepř
- 2 lžíce vinného octa
- 4 – 5 masitých rajčat nakrájených na kolečka
- 200 g sýra feta

Postup

Lilky omyjeme , nakrájíme na půlcentimetrové plátky a z obou stran pořádně osolíme a necháme dvě hodiny vypotit. Pak je osušíme a z obou stran zprudka opečeme na olivovém oleji. V silnostěnném, nejlépe litinovém, hrnci osmahneme na troše olivového oleje cibuli s mrkví, trvá to asi 7 minut. Přidáme papriky, česnek i opečený lilek, přimícháme adžiku, sůl, pepř a vinný ocet. Navrch poklademe rajčata a dáme na půl až tři čtvrtě hodiny zapéct pod pokličkou do trouby, dokud zelenina krásně nezměkne. Odklopíme, posypeme nadrobenou fetou a zapečeme klidně i pod grilem, aby se vytvořila křupavá kůrčička. Podáváme teplý s chlebem. Nejlepší je den nebo dva uleželý.