



Salata de vinete cu maioneza, ceapa si usturoi

Azi am avut parte de o zi extrem de calduroasa. Cu toate acestea, mi-am facut curaj sa pun gratarul la foc. ☐

Pofta-i pofta ! Ea nu tine cont de temperatura de afara. Asadar, am zis sa impartasesc cu voi aceasta reteta de salata de vinete cu maioneza, ceapa si usturoi, ca tare buna este.



De cand am descoperit usturoiul in salata de vinete, am ramas fidela acestei retete. Merita sa incercati, daca inca nu ati facut-o.



Ingrediente

- 6 vinete bine coapte
- 1 ceapa tocata marunt
- maioneză cu usturoi

Coacem vinetele pe gratar, le decojim apoi le lasam intr-o sita pentru a se scurge foarte bine.



Ingrediente maioneză

- 1 galbenus fiert
- 1 galbenus crud
- sare
- 2 catei de usturoi

Preparare maioneză

In vasul mixerului amestecam galbenusul fiert si cel crud. Adaugam putina sare si incepem sa mixam, adaugand ulei



treptat.

Am mixat si am adaugat ulei pana am obtinut aproximativ 3 linguri de maioneza. Acoperim vasul cu un capac si il punem la rece.

Preparare salata de vinete



Cand vinetele sunt foarte bine scurse, le tocam, adaugam sare si incepem sa le frecam cu o lingura de lemn.



Adaugam ulei treptat, pana cand vinetele devin legate. Peste vinete adaugam ceapa tocata si maioneza.



Omogenizam bine si daca mai este nevoie, mai adaugam sare.



Pofta buna !

[remember title="Nu uita!"]



Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]

[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]