

Aperitiv din vinete coapte

Aperitiv din vinete coapte



Ingrediente :

3 vinete mici, 1 lingura zeama de lamiie, 50 g unt, 4 linguri faina, 450 ml lapte, 50 g parmezan, un pumn de patrunjel proaspat taiat, piine proaspata turceasca

Preparare :

Se coc vinetele si se decojesc. Se pun intr-un castron, se acopera cu apa si se adauga zeama de lamiie. Se incinge untul intr-o tigaie inalta si cind s-a topit, se ia de pe foc, se adauga faina si se amesteca. Se pune inapoi la foc mijlociu si se amesteca continuu 2 minute, pina cind prinde culoare. Se ia din nou de pe foc. Se scurg bine in miini vinetele si se adauga in tigaie. Se piureaza si se adauga treptat laptele. Se pune din nou pe foc si se amesteca din cind in cind. Se condimenteaza dupa gust si se lasa cam 15 minute la foc mic, pina cind se ingroasa bine. Se ia de pe foc, se presara parmezanul ras si patrunjelul si se serveste cu piine turceasca calda.