

## Doradca Smaku XIII: Sałatka z pieczonego bakłażana, odc. 2



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Główne składniki:

<b>bakłażan</b>	1 sztuka
<b>papryka czerwona</b>	1/3 sztuki
<b>papryka zielona</b>	1/3 sztuki
<b>marynowany czosnek w oleju z ziołami Smak</b>	3 ząbki
<b>oliwki zielone Smak</b>	5 sztuk
<b>czarne oliwki Smak</b>	5 sztuk
<b>kapary całe Smak</b>	1 łyżeczka
<b>twaróg półtłusty</b>	100 gramów
<b>tarta mozzarella</b>	1/2 szklanki

#### Na sos:

<b>Musztarda francuska Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>sok z cytryny</b>	z 1 sztuki
<b>papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>miód wielokwiatowy</b>	100 gramów
<b>sól morska Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>Pieprz kolorowy Prymat w młynku</b>	do smaku

#### Grzanki:

<b>pieczywo wieloziarniste</b>	3 kromki
--------------------------------	----------

<b>masło</b>	25 gramów
<b>Przyprawa do dań kuchni włoskiej Prymat</b>	1 łyżka

#### **Do dekoracji:**

**bazylia**

**papryczka chili**

**oliwki czarne**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni. Nakłuwamy bakłażana widelcem i kładziemy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wkładamy do piekarnika i pieczemy przez godzinę.

W czasie pieczenia przygotowujemy warzywa do sałatki. Pomidora malinowego kroimy w grubszą kostkę, czerwoną i zieloną paprykę kroimy w drobną kostkę, następnie czarne i zielone oliwki grubo siekamy. Przygotowujemy kapary. Marynowany czosnek kroimy na cienkie plasterki. Pomidory skrapiamy oliwą pozostałą po marynowanym czosnku.

Do tak przygotowanych warzyw dodajemy pokruszony twaróg. Odstawiamy i zabieramy się za sos. Siekamy papryczkę chili i wkładamy do małej miseczki, wyciskamy sok z cytryny, dodajemy miód i musztardę francuską. Wszystkie składniki sosu mieszamy.

Następnie wyjmujemy bakłażana z piekarnika i dajemy mu chwilę, by zdążył trochę przestygnąć.

Sos delikatnie mieszamy i dodajemy do naszej sałatki. Odkrawamy ogonek od bakłażana i przekrawamy warzywo wzdłuż na pół. Następnie łyżką oddzielamy miąższ od skórki, miąższ kroimy na mniejsze kawałki i dodajemy do sałatki. Całość delikatnie mieszamy. Dodajemy sól morską.

Ziarnisty pieprz kolorowy wsypujemy do moździerza, ucieramy i posypujemy nim sałatkę.

Czas na przygotowanie grzanek. Do masła dodajemy przyprawę do dań kuchni włoskiej, składniki łączymy ze sobą mieszając dokładnie widelcem. Kromki smarujemy naszym ziołowym masłem, układamy je na rozgrzanej patelni, posypujemy żółtym serem i przykrywamy pokrywką. Grzanki są gotowe gdy ser się na nich roztopi, a pieczywo będzie chrupkie.

#### **Sposób podania:**

Sałatkę przekładamy do ringa. Dekorujemy liśćmi świeżej bazylii i plasterkami papryczki chili. Zdejmujemy ring. Dookoła sałatki układamy grzanki, możemy dodać czarną oliwkę.