

Grecka pasta z bakłażana



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	1 duży
papryka czerwona	1/2 sztuki
natka pietruszki	1/4 pęczka
ser feta	50 g
oliwa	1,5 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Bakłażana myjemy, osuszamy, przekrawamy wzdłuż na pół, zawijamy w folię i pieczemy przez 25 minut w 180 stopniach (środkiem do góry). Następnie zdejmujemy folię i podpiekamy jeszcze przez 10 minut aby się ładnie zrumieniła. Wyjmujemy z piekarnika i studzimy.
2. W czasie, gdy bakłażan stygnie drobno siekamy paprykę i ser feta.
3. Ostudzonego bakłażana wydrążamy ze skórki i miksujemy blenderem na "papkę". Dodajemy oliwę z oliwek, wyciskamy sok z cytryny i mieszamy. Wrzucamy ser feta, paprykę, posiekaną natkę pietruszki i znów dokładnie mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem według uznania. Wkładamy do lodówki na około pół godziny.