

Kanapka gruzińska



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bułka pszenna	2 kromki
smażony bakłażan	3 plastry
mięta liście	
jajko	1 sztuka
ser żółty	3 plastry
nasiona granatu	1 łyżeczka
orzechy włoskie prażone	kilka sztuk

Pasta z orzechów włoskich:

orzechy włoskie	10 sztuk
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
majonez	1 łyżeczka
oliwa	2 łyżeczki
woda	100 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na suchej patelni podpraż orzechy włoskie do momentu aż uzyskają złoty kolor i skórka zacznie odchodzić (wymij kilka sztuk orzechów, które wykorzystasz do dekoracji) pozostałe orzechy zalej wodą i gotuj ok. 5 minut, kiedy skórka od nich odejdzie, odcedź orzechy i włóż do blendera, dodaj majonez oraz oliwę, dopraw solą oraz świeżo mielonym pieprzem i zblenduj na gładką masę. Bakłażany pokrój w cienkie plastry i lekko oprósź solą, dzięki temu pozbędziesz się gorzkich olejków eterycznych zawartych w środku bakłażana, kiedy warzywo puści wodę, dokładnie je osusz za pomocą ręcznika papierowego i podsmaż na rozgrzanej patelni z dodatkiem oleju, do momentu aż bakłażan będzie złocisty w każdej stronie. Następnie wyłóż na ręcznik papierowy, aby odsączyć zbędny tłuszcz, na osobnej patelni podsmaż jajko i przejdź do składania kanapki. Podpieczone białe pieczywo wysmaruj przygotowaną wcześniej pastą z orzechów, ułóż podsmażone bakłażany, pestki granatu, świeżą miętę oraz plasterki żółtego sera, górę kanapki posmaruj delikatną musztardą kremową wysublimowanym smaku i przykryj kanapkę. Ja rozpoczynam jedzenie kanapki od odrywania kawałków pieczywa, które następnie maczam w kremowym żółtku.

Chcesz więcej pysznych przepisów na kanapki?
[POBIERZ EBOOKA](#)