

Pasta z pieczonego bakłażana i oliwek



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bakłażan	duży
oliwki zielone	100 g
oliwki czarne	50 g
sól morska	do smaku
pieprz czarny mielony	do smaku
czosnek	1 ząbek
tahini pasta sezamowa	1-2 łyżki
oliwa	2-3 łyżki
sok z cytryny	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Bakłażana umyć i upiec w piekarniku, aż stanie się miękki i lekko się pomarszczy. Pozostawić do ostygnięcia, pokroić w mniejsze kawałki i zmiksować.
- KROK 2 Dodać wyciśnięty ząbek czosnku i osączone oliwki bez pestek - zielone (mogą być nadziewane) i czarne. Ponownie zmiksować dodając łyżkę lub dwie tahini oraz niewielką ilość oliwy.
- KROK 3 Gotową pastę doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Przed podaniem schłodzić.
- KROK 4 Podawać na ulubionym pieczywie świeżym albo opiekany.