

Pasta z pieczonego bakłażana z oliwkami



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

bakłażan	1 sztuka
sok z cytryny	
czosnek	2 ząbki
cebula czerwona	1 sztuka
oliwki zielone Smak	6 sztuk
suszone pomidory z ziołami	6 sztuk
kapary	1 łyżka
natka kolendry	1 pęczek
orzeszki ziemne	2 łyżki
pieczywo tostowe	kilka sztuk

Do smaku:

sól morska

pieprz czarny mielony

kmin rzymski

zioła prowansalskie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty i osuszony bakłażan kroimy na pół, miąższ nacinamy w kratkę, skrapiamy sokiem z ½ cytryny, posypujemy solą. Smażymy z obu stron na mocno rozgrzanej suchej patelni na złoty kolor. Bakłażany przekładamy na deskę, posypujemy posiekanym czosnkiem.

Doprawiamy do smaku kminem rzymskim, ziołami prowansalskimi i polewamy olejem z suszonych pomidorów. Pieczemy w 180°C ok. 30 minut.

Cebulę kroimy w kosteczkę, oliwki – w krążki, suszone pomidory – w paseczki, a kolendrę drobno siekamy. Gdy bakłażan ostygnie, łyżką wyjmujemy miąższ i przekładamy do miski. Dodajemy oliwki, cebulę, pozostały sok z cytryny, kapary, kilka łyżek oleju z suszonych pomidorów, suszone pomidory i kolendrę. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i mieszamy.

Pastę z bakłażana podajemy na ciepłych tostach i posypujemy uprażonymi orzechami.