

## Przepis dnia III, odc. 14: Pasta z bakłażana z pomidorami i zielonymi oliwkami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>bakłażan</b>	2 szt. (duże)
<b>oliwki zielone</b>	8 szt. (pokrojone w plasterki)
<b>czosnek</b>	2 ząbki (wyciśnięte)
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>jogurt naturalny</b>	100 ml (gęsty)
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>sos sałatkowy grecki</b>	1 opakowanie
<b>rukola</b>	1 opakowanie
<b>pomidorki koktajlowe</b>	8 szt. (przekrojonych na pół)
<b>bagietka</b>	1 szt. (upieczona, ziołowa)
<b>sól morska</b>	
<b>pieprz czarny mielony</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Jogurt połączyć z sosem greckim i odstawić do lodówki.
- KROK 2 Bakłażany przekroić na pół i naciąć w szachownicę, skropić oliwą, naciąć, oprószyć solą i pieprzem i piec 40 minut w temperaturze 180°C na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

- KROK 3 Po upieczeniu bakłażany ostudzić, łyżką wydrążyć miąższ i przełożyć do miski. Następnie miąższ połączyć z jogurtem wymieszanym z wyciśniętym czosnkiem, ½ opakowania sosu sałatkowego greckiego, doprawionym pieprzem czarnym i posiekanymi oliwkami. Tak przygotowaną pastę schładzamy w lodówce.
- KROK 4 Chrupiącą bagietkę pokroić, na każdej kromce ułożyć pastę z bakłażana.
- KROK 5 Na talerzu układamy grzanki z pastą i dekorujemy całość pomidorkami koktajlowymi, rukolą i szczypiorkiem.