

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



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bakłażan	2 szt. (duże)
oliwki zielone	8 szt. (pokrojone w plasterki)
czosnek	2 ząbki (wyciśnięte)
szczypiorek	1 pęczek
jogurt naturalny	100 ml (gęsty)
oliwa	4 łyżki
Sos sałatkowy grecki ziołowo-czosnkowy Prymat	1 opakowanie
rukola	1 opakowanie
pomidorki koktajlowe	8 szt. (przekrojonych na pół)
bagietka	1 szt. (upieczona, ziołowa)
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

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.