

Indyjska bhurta z bakłażanem



IWONA / ANK00094



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

5 pomidorow

ćwierć puszki zielonego groszku

cebula

2 łyżki masła

sól, pieprz

bakłażan

1 kg

jogurt naturalny

1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażan umyć, upiec lub ugotować całości.

Obrać, miąższ rozgnieść widelcem.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, usunąć nasiona.

Cebulę obrać i posiekać.

W wysokiej patelni rozgrzać masło, zrumienić na nim cebulę.

Dodać pomidory i rozgniecione bakłażany.

Wymieszać, doprawić solą, pieprzem.

Smażyć na małym ogniu, aż masa zgęstnieje.

Odstawić z ognia, ostudzić.

Na końcu dodać groszek konserwowy.