

pasta z bakłażana i zielonych oliwek



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok z 1/2 cytryny

oliwa

sól

świeżo zmielony pieprz

świeże zioła

garść pokruszonego sera pleśniowego

bakłażan

ząbek czosnku

1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

bakłażana obieramy skrobakiem, kroimy na plastry, posypujemy solą i odstawiamy na 15 min. Po tym czasie płuczemy, osuszamy i wkładamy do średnio nagrzanego piekarnika- temp ok 160 st. pieczemy do miękkości. Po upieczeniu i przestudzeniu rozdrabniamy bakłażana widelcem, skraplamy sokiem z cytryny i łączymy z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Doprawiamy solą i pieprzem. Pastą smarujemy pieczywo i skraplamy je oliwa i posypujemy świeżymi ziołami