



Pasta z pieczonego bakłażana

 6 porcji

 50 min

Składniki

- 1 bakłażan
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki pasty sezamowej – tahiny
- 3 łyżki gęstego jogurtu
- łyżka oliwy
- opcjonalnie: sól, mielona kolendra, szczypta sumaku, ziarenka granatu

Przygotowanie

1

Piekarnik rozgrzać do 200 stopni. Bakłażana nakłuć widelcem z każdej strony i piec na blasze wyłożonej papierem przez 20 minut.

2

Wyjąć z piekarnika, wystudzić i obrać ze skóry.

3

Wystudzonego bakłażana zmiksować z czosnkiem i pastą sezamową w robocie - 10 sekund, prędkość 4.

4

Dodać jogurt, sól, pół łyżeczki mielonej kolendry, szczyptę sumaku i całość wymieszać - 10 sekund, prędkość 2.

5

Pastę przełożyć do miseczki i posypać ziarenkami granatu.