

Zupa ziemniaczana z pieczonymi bakłażanami i karmelizowaną cebulą w sezamie



## Składniki

6 szt. - średnie ziemniaki  
2 szt. - bakłażany  
1 szt. - cebula  
1 l - bulion warzywny  
1 łyżeczka - pieprz  
czosnkowy  
4 łyżka - sezam  
3 łyżka - płatki drożdżowe  
1 łyżka - ocet balsamiczny  
1 łyżeczka - cukier  
sól  
mały pęczek szt. -  
szczypior

## Opis wykonania

Kremowa, sycąca zupa, która w połączeniu z niepowtarzalnymi dodatkami tworzy cudowne danie. Idealna na codzien i od święta !  
Pyszna!

Bakłażany umyć, przekroić na pół, skropić oliwą i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na około 15-20 minut. Ziemniaki ubrać, pokroić w grubą kostkę. Włożyć do garnka, zalać bulionem, ugotować. Następnie z upieczonych bakłażanów łyżką wyjąć miąższ, skórę odkładając na bok. Miąższ dodać do zupy. Przyprawić pieprzem czosnkowym i solą, dodać płatki drożdżowe lub ser. Zmiksować na gładko. Na suchej patelni zarumienić sezam. Uważać by się nie przypalił. Zdjąć, odstawić. Cebulę przekroić na pół a następnie w półksiężycy. Usmażyć na niewielkiej ilości oleju z dodatkiem niewielkiej ilości soli i cukru. Zanim stanie się całkiem miękka dodać ocet i jeszcze chwilę smażyć. Następnie dodać sezam, dosolić do smaku. Szcypior skroić drobno. Zupę podawać z cebulką oraz szczypiorkiem.