

Pasta z bakłażana



Składniki

1 szt. - duży bakłażan
2 łyżka - pasta sezamowa
Tahini
sok z ćwiartki cytryny
ząbek czosnku
oliwa z oliwek
kumin
sól
pieprz
pestki granatu
świeża mięta

Opis wykonania

Aromatyczna pasta z pieczonego bakłażana doprawiona pestkami granatu i świeżą miętą. Sprytne przepisy na pasty do dobry sposób, by urozmaicić codzienne śniadania.

1. Bakłażana przekrój wzdłuż, skrop oliwą i piecz w piekarniku w temperaturze 190°C, do czasu aż miąższ będzie całkiem miękki.
2. Miąższ upieczonego bakłażana ostudź, przełóż do pojemnika blendera.
3. Dodaj czosnek, Tahini, sok z cytryny, oliwę z oliwek (ok. 2 łyżki) i przyprawy.
4. Całość zblenduj na gładką pastę.
5. Podawaj posypane posiekaną miętą i pestkami granatu.