

Zawijasy z bakłażana



Składniki

1 szt. - bakłażan
10 g - orzechy włoskie
czosnek
1 łyżka - natka pietruszki
1/4 szt. - papryczka chili
2 łyżka - oliwa z oliwek
2 łyżka - ocet winny
1 szczypta - szafran nitki
sól

Opis wykonania

Wyśmienita przekąska imprezowa lub przystawka przed daniem głównym.

Bakłażan kroimy wzdłuż w cienkie plastry. Oprószamy solą, odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie płuczemy i osuszamy ręcznikiem papierowym. Orzechy, papryczkę, natkę pietruszki i czosnek miksujemy blenderem. Dodajemy szczyptę szafranu, ocet winny i doprawiamy solą. Plastry bakłażan smażymy z obu stron na oliwie aż się zrumienią. Studzimy. Smarujemy pastą plastry bakłażana i zawijamy w rulon. Podajemy posypane ziarnkami granatu