

TARTA Z BAKŁAŻANEM, SZPARAGAMI I CUKINĄ



Składniki

300 g - bakłażan
120 g - cukinia
60 g - ser typu feta
1 szt. - ciasto na tarte o
wymiarach 38cm x 24cm
8 szt. - szparagi
4 szt. - czosnek (zębki)
40 g - jogurt naturalny
5 szt. - bazylia (listki)
30 ml - olej

Opis wykonania

Zaskakuje smakiem ;)

Rozgrzewamy piekarnik do 210 stopni. Kroimy bakłażana w kostki i przekładamy go na patelnię z rozgrzanym olejem, doprawiamy solą oraz pieprzem. Pozostawiamy na 5 min, co jakiś czas mieszając. Przeciskamy czosnek przez prasę i dodajemy do bakłażana. Pieczemy jeszcze przez 5-10 min, aż do zarumienienia bakłażana. Mieszanę przekładamy do blendera. Po zmiksowaniu pozostawiamy do wystygnięcia. W tym czasie ciasto kroimy na prostokąty, zawijamy każdy bok na ok 1cm i zlepiamy je za pomocą wody. Nakładamy zmielonego bakłażana na ciasto. Kroimy cukinię, szparagi obieramy i umieszczamy na tarcie. Kwadraciki z sera feta dodajemy na górę. Wkładamy do pieca na 20 minut. Dip do tarty: Do jogurtu naturalnego dodaje czosnek i posiekaną bazylię. Doprawiam solą. Tartę podajemy z dipem jogurtowo-czosnkowym. Smakuje zarówno na ciepło, jak i zimno. *Składniki do przygotowania 4 szt.