

Baba ghanoush - pasta z pieczonych bakłażanów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: ok. 30 minut

Liczba porcji: 1 słoik/ miseczka

Czas pieczenia: 15-20 minut

Przygotowanie :

1. Piekarnik rozgrzać do 220 stopni, blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia.
 2. Bakłażany umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, opalać je wbite na widelca przez 15 minut na palnikach kuchenki lub bardzo gorącej patelni żeliwnej, co jakiś czas obracając. Kiedy bakłażany ściemnieją - zdjąć z ognia i włożyć do piekarnika na 15 - 20 minut.
 3. Upieczone gorące bakłażany chwilę przestudzić, obrać ze skórki lub wyskrobać zawartość łyżeczką, pokroić lub zblendować (zostawić pół bakłażana do dekoracji). Przełożyć do miski.
 4. Czosnek zetrzeć na tarce lub pokroić i razem z pastą tahini, sokiem z cytryny i solą dodać do bakłażana. Dokładnie wymieszać i dosmakować i w razie potrzeby dodać więcej soli lub soku z cytryny.
 5. Gotową pastę Baba ghanoush schłodzić w lodówce, polać oliwą. Podawać z ulubionym pieczywem, warzywami.
-

Wskazówki :

Jeśli nie chcesz opalać bakłażana na kuchenke to wystarczy dłużej piec bakłażana w piekarniku (ok. 40 minut).