



Baklažán s exotickým sezamovým dipom a pita chlebom

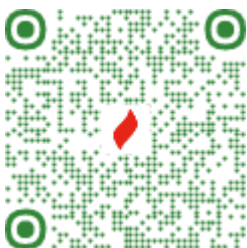
🕒 40–50 Min ❤️❤️❤️

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

🍷 = Kotányi Produkty

4 kus	Baklažán
4 PL	Olivový olej
4 kus	Pita chleby
8 ČL	🍷 Zelené korenie celé



- 1 Umyte baklažán a prekrojte ho na polovice. Narežte mäso rezmi v tvare diamantu, ale dávajte pozor, aby ste neprerezali kožu. Potrite dužinu každej polovice baklažánu 1 ČL zmesi Kotányi na grilovanú zeleninu a nechajte 20 minút marinovať.
- 2 Potrite baklažány prekrojené na polovicu olivovým olejom a grilujte ich 4 – 5 minút z každej strany.
- 3 Príprava sezamového dipu: Sezamové semienka rozdrvte pomocou mažiara. Vytlačte šťavu z citróna. Zmiešajte grécky jogurt so sezamovými semienkami, citrónovou šťavou, olivovým olejom, rascou Kotányi, cesnakom Kotányi a petržlenovou vňaťou Kotányi na vytvorenie dipu. Ochutťe soľou a korením.
- 4 Pita chleby rýchlo zohrejte na grile a nakrájajte na kúsky.
- 5 Posypte grilované polovice baklažánu sezamovými semienkami a podávajte so sezamovým dipom a pita chlebom.