

Baklažán s exotickým sezamovým dipom a pita chlebom

40–50 Min

Príprava

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. Ochuťte 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.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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