

Bakłażan z egzotycznym sosem sezamowym i chlebkiem pita

40–50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

4 szt.	Bakłażan
4 łyżki	Oliwa z oliwek
4 szt.	Pieczywo typu pita
8 łyżeczek	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa

Na dip sezamowy

2 łyżki	Ziarna białego sezamu
0.5 szt.	Cytryna
200 g	Jogurt grecki (lub jogurt wegański)
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Pietruszka zielona cięta
	Sól Morska gruboziarnista jodowana
	Pieprz Czarny mielony

Przygotowanie

1. Umyj bakłażana i przekrój go wzdłuż na pół. Wykonaj nacięcia w kształcie rombu, uważając, aby nie przeciąć skóry. Natrzyj miąższ każdej połówki bakłażana 1 łyżką mieszanki przypraw Grill do Warzyw Kotányi i pozostaw na 20 minut.
2. Natrzyj połówki bakłażana oliwą z oliwek i grilluj przez 4–5 minut z każdej strony.
3. Przygotowanie dipu sezamowego: zmiażdż nasiona sezamu za pomocą tłuczka i moździerza. Wyciśnij cytrynę. Zmieszaj jogurt grecki z ziarnami sezamu, sokiem z cytryny, oliwą z oliwek, Czosnkiem granulowanym Kotányi i Pietruszką ciętą Kotányi, aby uzyskać sos. Przypraw solą i pieprzem.
4. Szybko podgrzej chlebek pita na grillu i pokrój na kawałki.
5. Posyp gotowe połówki bakłażana ziarnami sezamu i podawaj z sosem sezamowym i chlebkiem pita.