

Ароматний гуляш із баклажанів та помідорів з Tahini

30—40 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

2 ст. л.	Оливкова олія
1	Червона цибуля
2	Зубчики часнику
900 г	Помідори
2	Баклажан
2 ст. л.	Насіння кунжуту
2 ст. л.	Тахіні
4 ст. л.	Базилік, свіжий
2 ст. л.	Трави італійські
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чорний перець горошок

Приготування

1. Нагрійте оливкову олію на великій сковороді. Цибулю та часник очистіть й крупно наріжте. Цибулю та часник протушкуйте в оливковій олії.
2. Помідори помийте, крупно наріжте й покладіть у каструлю. Додайте суміш трав, накрийте кришкою й варіть на повільному вогні протягом 20 хвилин, поки помідори не стануть м'якими й не розпадуться.
3. Наріжте баклажани й додайте до помідорів. Тримаючи під кришкою, продовжуйте варити на повільному вогні, поки баклажани не стануть м'якими.
4. Додайте тахіні, помішуючи. Додайте помитий і крупно нарізаний базилік. Додайте сіль та мелений перець за смаком.
5. Подавайте гуляш у глибоких мисках, прикрасивши кунжутом. Насолоджуйтеся!