



# Ароматний гуляш із баклажанів та помідорів з Tahini

🕒 30—40 хв 🍴🍴🍴

## Приготування

### 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 |

- 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!

