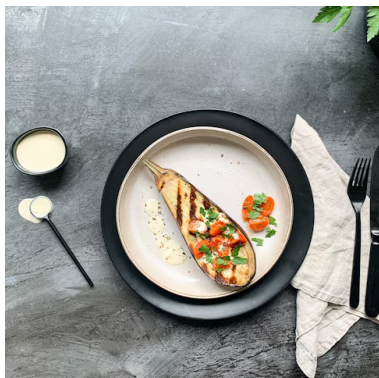




Патладжан на скара с карамелизирани чери домати и фъстъчен сос

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Патладжан
1 ч.ч	Разноцветни чери домати
1 връзка	Пресен кориандър
2 с.л.	Мед
3 с.л.	Масло
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

За фъстъчения сос

1 ч.ч.	Заквасена сметана
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 с.л.	Кремаво фъстъчено масло
3 с.л.	Соев сос
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Скарата може да бъде оставена да се загрява предварително. През това време измийте патладжана и го нарежете на половинки. Направете леки разрези с ножа на някои места по обелката. Намажете малко разтопено масло отгоре.
- 2 Измийте и разполовете доматиите. След това ги запържете за кратко в тиган заедно с останалото масло. Добавете сол и пипер на вкус и карамелизирайте с меда.
- 3 За да направите фъстъчения сос, всички необходими за него съставки се разбъркват заедно докато се получи кремава и хомогенна смес.
- 4 Изпечете патладжаните на скарата за около 7 минути. Поднесете ги с карамелизираните домати, фъстъчения сос и гарнирайте с кориандър.

