

Хумус с копченым баклажаном

20–30 Мин.

Способ приготовления

1. Нарежьте баклажан кубиками, посыпьте солью и оставьте на несколько минут.
2. Очистите зубчики чеснока и разрежьте их пополам. Ополосните и крупно порежьте петрушку.
3. Слейте воду из нута, ополосните его и положите в миксер со всеми ингредиентами. Тщательно смешайте. При необходимости добавьте немного воды, чтобы хумус был кремовой консистенции.
4. Нагрейте масло в сковороде и обжарьте нарезанный кубиками баклажан на сильном огне. Уменьшите температуру, добавьте разрезанные пополам зубчики чеснока и продолжайте обжаривать в течение 10 минут.
5. В конце приготовления добавьте копченую паприку и морскую соль и перемешайте.
6. Выложите нарезанный кубиками баклажан поверх хумуса, украсьте свежей петрушкой и подавайте с питой.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Хумус

800 г	Нут (консервированный)
5 ст. л.	Тахини
50 мл	Оливковое масло
50 мл	Вода
4 ст. л.	Лимонный сок
2	Зубчики чеснока
1 ч. л.	
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек

Копченый баклажан

1	Баклажан
2	Зубчики чеснока
1 ст. л.	Нарезанная свежая петрушка
1 ч. л.	Красный перец паприка копченая молотая
1 ч. л.	Соль морская
4	Пита