



# 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

