



Patlidžan s egzotičnim umakom od sezama i pita pogačom

⌚ 40–50 Min   

Priprema

- 1 Operite patlidžan i raspolovite ga. Narežite polovice u obliku romba, ali nemojte prerezati kožu. Unutrašnjost svake polovice patlidžana premažite 1 čajnom žličicom mješavine Kotányi Grill povrće i ostavite da se prožima 20 minuta.
- 2 Namažite polovice patlidžana maslinovim uljem i pecite na roštilju 4 – 5 minuta sa svake strane.
- 3 Za pripremu umaka od sezama: Zdrobite sjemenke sezama u mužaru. Iscijedite limun. Pomiješajte grčki jogurt sa sjemenkama sezama, limunovim sokom, maslinovim uljem, Kotányi Kuminom, Kotányi Češnjakom i Kotányi Peršinom kako biste napravili umak. Začinite solju i paprom.
- 4 Kratko zagrijte pita pogače (lepinje) na roštilju i razrežite na komade.
- 5 Pečene polovice patlidžana pospite sjemenkama sezama i poslužite na tanjurima uz umak od sezama i pitta kruh.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom. Patlidžana
4 jušne žlice Maslinova ulja
4 kom. Pitta pogače
8 čajne žličice ♦ Grill Vegetables

Za umak od sezama

2 jušne žlice Sjemenki bijelog sezama
0.5 kom. Limuna
200 g Grčkog jogurta
2 jušne žlice Maslinova ulja
0.5 čajne žličice
1 čajna žličica ♦ Češnjak u granulama
1 čajna žličica ♦ Peršin usitnjeni
♦ Morska sol gruba
♦ Papar crni mljeveni

