Patlidžan s egzotičnim umakom od sezama i pita pogačom

40–50 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

4 kom.	Patlidžana
4 jušne žlice	Maslinova ulja
4 kom.	Pitta pogače
8 čajne žličice	Grill Povrće Mješavina Začina

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

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.