



Aromatyczna potrawka z bakłażana z pomidorami i pastą tahini

🕒 30—40 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt.	Czerwona cebula
2 szt.	Ząbek czosnku
900 g	Pomidor
2 szt.	Bakłażan
2 łyżki	Ziarna sezamu
2 łyżki	Tahini
4 łyżki	Świeża bazylia
0.5 łyżeczki	♦ Czosnek niedźwiedzi cięty
0.5 łyżeczki	♦ Majeranek otarty
0.5 łyżeczki	♦ Kmin Rzymski mielony (Kumin)
0.5 łyżeczki	♦ Rozmaryn cięty
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny mielony
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	♦ Pieprz Czarny ziarnisty

- 1 Rozgrzej oliwę z oliwek na dużej patelni. Obierz cebulę i czosnek, całość grubo posiekaj. Zeszklij cebulę i czosnek na oliwie z oliwek.
- 2 Umyj pomidory, pokrój na duże kawałki i wrzuć na patelnię. Dodaj przyprawy Kotányi, przykryj i gotuj na wolnym ogniu przez 20 minut, aż pomidory zmiękną i będą się rozpadać.
- 3 Pokrój bakłażana na plastry i dodaj do pomidorów. Pozostaw pod przykryciem i duś na wolnym ogniu, aż bakłażan stanie się miękki.
- 4 Dodaj pastę tahini. Umyj bazylię, posiekaj i dodaj do potrawy. Przypraw do smaku solą morską i mielonym pieprzem.
- 5 Podawaj potrawkę w głębokich miskach, udekoruj ją ziarnami sezamu i ciesz się smakiem.

