

Aromatyczna potrawka z bakłażana z pomidorami i pastą tahini

30—40 Min

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

Przygotowanie

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.