

Tocăniță aromată din vinete cu roșii și tahini

30—40 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

2 lingură	Ulei de măsline
1	Ceapă roșie
2	Căței de usturoi
900 g	Roșii
2	Vânătă
2 lingură	Semințe de susan
2 lingură	Tahini
4 lingură	Busuioc, proaspăt
2 lingură	Archive: Veggy Classic amestec de asezonare
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe

Pregătire

1. Încinge ulei de măsline într-o tigaie mare. Curăță ceapa și usturoiul de coajă și taie-le mare. Călește ceapa și usturoiul în ulei de măsline.
2. Spală roșiile, taie-le în bucăți mari și adaugă-le în tigaie. Adaugă amestecul Veggy Classic, pune capacul și lasă la fiert la foc mic timp de 20 de minute până când roșiile devin moi și se sfărâmă.
3. Taie vinetele felii și adaugă-le la roșii. Pune capacul și lasă amestecul să fiarbă la foc mic până când vinetele devin moi.
4. Adaugă și tahini. Spală busuiocul, taie-l mare și adaugă-l și pe el în amestec. Asezonează după gust cu sare de mare și piper măcinat.
5. Servește tocănița în boluri adânci, decorează cu semințe de susan și savurează.