



# Tocăniță aromată din vinete cu roșii și tahini

🕒 30–40 Min. 

## Pregătire

- 1 Încinge ulei de măsline într-o tigaie mare. Curăță ceapa și usturoiul de coajă și taie-le mare. Căleşte 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.

## Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

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

