




Pomidorowa pasta z bakłażana

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

bakłażan mały - 200-250 g
cebula szalotka mała - 1 szt.
czosnek - 1 ząbek
oliwa z oliwek - 1 łyżka
masło - 3-4 łyżka

koncentrat pomidorowy - 100 g
bazyliia - - kilka listków
oregano suszone - 1 łyżeczka
sól - 1/2 łyżeczka
cukier - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i czosnek drobno posiekać. Bakłażana pokroić na małe kawałki. Przełożyć warzywa na patelnię, dodać oliwę. Dusić około 5 minut. Dodać masło, koncentrat pomidorowy, posiekaną bazylię, oregano, sól i cukier, dusić 5-6 minut, doprawić do smaku i podawać na ciepło lub zimno jako pastę do domowego pieczywa lub jako dip.