Baba Ganoush

wegeweda

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min

1 porcja

Składniki:

Bakłażan - 2 szt.
Czosnek - 2 ząbek
Tahini - 1 łyżka
Oliwa z oliwek - 3 łyżka
Sok z połowy cytryny -
Wędzona, słodka papryka - 1/2 łyżeczka
kmin rzymski - szczypta
Sól i pieprz - do smaku
Do dekoracji: nasiona granatu, plasterki cytryny, posiekana natka pietruszki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażany przekrój na pół, połóż na blasze do pieczenia, delikatnie posól i posmaruj oliwą. Obierz czosnek i połóż obok bakłażana. Piecz ok. 30 minut w temperaturze 200 stopni. Gdy bakłażan będzie całkowicie miękki, przełóż go do miski wraz czosnkiem. Dodaj tahinę, sok z cytryny i przyprawy. Zmiksuj na gładko. Gotowe!