Kawior z bakłażana i papryki pieczonej

Iwona Kuczer

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- średni bakłażan BIO - 1 szt.
- średnia papryka czerwona BIO - 1 szt.
- czosnek BIO - 1/2 ząbek
- sok z cytryny BIO - 1 trochę
- oliwa BIO - 2 łyżka
- sól - 1 trochę
- pieprz kolorowy BIO - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować warzywa: bakłażana ponakłuwać widelcem, piec razem z papryką w piekarniku nagrzanym do 190 st.C. Bakłażana na dolnej półce, paprykę pod grillem, musi mieć spieczoną skórkę.

KROK 2: Upieczone warzywa wyjąć z piekarnika, paprykę włożyć do torebki foliowej, szczelnie zawinąć. Ostudzić.

KROK 3: Paprykę obrać ze skórki, drobno posiekać. Bakłażana przekroić na pół, wyjąć łyżką miąższ, posiekać. Czosnek drobniutko posiekać z solą.

KROK 4: Wszystkie składniki wymieszać, doprawić solą, pieprzem, sokiem z cytryny i oliwą. Dokładnie wymieszać. Czosnek dodawać z wyczuciem, łatwo przedawkować :-).

Najsmaczniejszy po całkowitym wystudzeniu i schłodzeniu, kiedy smaki się przegryzą.

Smacznego.