Pasta bakłażanowo - pomidorowe

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

25 min

1 porcja

Składniki:

- bakłażan - 1 szt.
- pomidory suszone w oliwie - 6-8 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2-3 łyżka
- papryka słodka ramiro mała - 1 szt.
- cebula szalotka - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- oliwa z suszonych pomidorów - 80-100 ml
- parmezan tarty - 50 g
- orzeszki pini - 50 g
- pieprz - 1/2 łyżeczka
- cukier - 1/2 łyżeczka
- oregano - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę, czosnek, bakłażana, paprykę i suszone pomidory drobno posiekać. Do rondelka wlać około 50 ml oliwy, dodać rozdrobnione warzywa, dusić pod przykryciem 10-12 minut.

KROK 2: W międzyczasie podprażyć orzeszki na suchej patelni.

KROK 3: Do blendera/malaksera przełożyć uduszone warzywa, dodać koncentrat pomidorowy, prażone orzeszki pinii, parmezan, sól, pieprz, cukier, oregano i pozostałą oliwę, zmiksować. Pastę z bakłażana i pomidorów wlać do zakręcanego słoika. Podawać z makaronem lub z domowym pieczywem.