



Pasta z bakłażanem i orzechami

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

bakłażan - 1 szt.	przyprawa chmeli suneli - 1/2 łyżeczka
serek śmietankowy do smarowania - 2 łyżka	oliwa z oliwek do skropienia bakłażana - kilka kropel
orzechy włoskie mielone (lub wytloki orzechowe po oleju) - 2 łyżka	sól - do smaku
czosnek czarny - 1 ząbek	koperek posiekany - 1 łyżeczka
czosnek świeży - 1 ząbek	kolendra świeża listki posiekane - 1 łyżeczka
przyprawa adżika - 1/2 łyżeczka	

Dodatkowe info:

Chmeli Suneli (Chmieli Sunieli) to gruzińska przyprawa o wyjątkowym połączeniu smaków. Kompozycja przypraw z dalekiej Gruzji, jest znana i ceniona na całym Kaukazie i na Ukrainie. Wyróżnia się wyjątkowym smakiem i aromatem.

Zamiast mielonych orzechów włoskich można wykorzystać wytloki z orzechów po wytlóczeniu oleju. Ja dostałam od koleżanki olej i spory pojemnik wytlóków orzechowych, które świetnie sprawdzają się jako dodatek do past, ciasteczek czy wypieku chleba.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana pokroić na plastry, skropić oliwą, Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 15-20 minut. Wyjąć z piekarnika, odstawić do przestudzenia, wydrążyć miąższ ze skóry, przełożyć do blendera. Dodać pozostałe składniki.

KROK 2: Zmiksować na pastę. Dodać posiekany koperek i kolendrę, jeszcze raz krótko zmiksować, doprawić do smaku. Podawać najlepiej z domowym pieczywem.