"Phali Badrijane" czyli gruzińska pasta z bakłażana

Nikita

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- bakłażan - 1 kg
- orzechy włoskie - 150 g
- czerwona papryka - 1 szt.
- czosnek - 3-5 ząbek
- kolendra świeża - 1 pęk
- sól - do smaku
- papryka słodka - szczypta
- adżyka - do smaku
- kolendra przyprawa - szczypta
- przyprawa gruzińska - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Przepis dostaliśmy od naszych przyjaciół z Gruzji.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana pokroić w plastry i smażyć na patelni grillowej z odrobiną oleju do miękkości. Gotowe bakłażany odkładamy aż do całkowitego ochłodzenia.
W międzyczasie orzechy podprażyć na suchej patelni, drobno posiekać.
Paprykę drobno posiekać w kostkę, (cienko i drobno).
Czosnek rozdrabniamy przez prasę.
Posiekać kolendrę.

KROK 2: Wszystkie warzywa umieszczamy w malakserze (lub blenderze lub zagniatamy ręcznie) i dodajemy sól, Chmeli-suneli i przyprawy. Ilość adżyki jest dostosowana do Twojego gustu. Krótko miksujemy. Najlepiej smakuje z pieczonym w domu chlebie na zakwasie i kiszonym ogórkiem