

Bakłażan po marokańsku z pastą tahini

Bakłażan po marokańsku z pastą tahini

Odkryj niezwykły smak Orientu z naszym przepisem na marokański kawior z bakłażana! To aksamitna pasta, która zachwyca głębią smaku i kremową konsystencją. Sekret tej potrawy tkwi w długim pieczeniu bakłażana, dzięki czemu jego miąższ staje się niezwykle miękki i aromatyczny. Dodatek pasty tahini wprowadza nutę orzechową, charakterystyczną dla kuchni Bliskiego Wschodu.

Przygotowanie jest proste – wystarczy przekroić bakłażana, naciąć miąższ i piec w temperaturze 180 stopni. Po 20 minutach skrapiamy oliwą, posypujemy przyprawą Knorr i pieczemy pod folią przez kolejne 20 minut. Gdy bakłażan stanie się miękki, wydrążamy miąższ, mieszamy z pastą tahini i rozgniatamy widelcem. Efekt? Kremowa, aromatyczna pasta o orientalnym charakterze.

Dla kogo?

Bakłażan po marokańsku to propozycja zarówno dla miłośników tego warzywa, jak i dla sceptyków. Niepowtarzalne połączenie smaków i kremowa konsystencja sprawiają, że nawet osoby stroniące od bakłażana mogą zmienić zdanie po spróbowaniu tej pasty.

Na jaką okazję?

Ta orientalna przystawka doskonale sprawdzi się na eleganckim przyjęciu jako alternatywa dla tradycyjnych przekąsek. To również świetny pomysł na codzienny lunch czy kolację, gdy

masz ochotę na coś wyjątkowego.

Czy wiesz, że?

Tahini to pasta sezamowa wytwarzana z prażonych nasion sezamu, będąca podstawowym składnikiem wielu potraw kuchni bliskowschodniej, w tym popularnego hummusu. Jest bogata w białko, zdrowe tłuszcze i minerały.

Dla urozmaicenia

Marokański kawior z bakłazana najlepiej smakuje podany z pieczywem razowym. Możesz też udekorować go świeżą kolendrą, posiekaną miętą lub posypać prażonymi ziarnami sezamu dla dodatkowego aromatu.