

## MELITZANOSALATA – PASTA Z PIECZONEGO BAKŁAŻANA

### Skład:

- 1kg bakłażanów
- łyżeczka soli
- 2 lub 3 ząbki czosnku (wyciskamy)
- łyżeczka soku z cebuli lub starta połówka cebuli
- ok. 1/2 filiżanki [oliwy z oliwek](#) Kallisto
- ok. 1/2 filiżanki [octu winnego](#)
- 2 łyżki posiekanej pietruszki
- 1 posiekany dojrzały pomidor
- wędzona papryka



### Przygotowanie:

Pastę najlepiej przygotować kilka godzin przed podaniem jej do stołu.

Umyte i wysuszone bakłażany upiecz w piekarniku nagrzanym do 200 – 220 °C. Możesz upiec je w całości lub pokrojone w plastry, w zależności od tego jak szybko chcesz przygotować pastę.

Jeśli zdecydujesz się upiec je w całości, widelcem nakłuj bakłażany, umieść na blasze i piecz przez około 1 godzinę. Alternatywnie dla szybszej wersji tego przepisu pokrój bakłażany w plastry i umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Posmaruj lekko oliwą, przykryj folią aluminiową i piecz w nagrzanym piekarniku przez 20 minut, aż będzie miękki. Do przygotowania pasty potrzebny jest tylko miąższ, dlatego po upieczeniu bakłażanów rozetnij je na pół, wybierz miąższ ze środka i od razu skrop cytryną. Miąższ bakłażana umieść w robocie kuchennym (blender, termomix lub mikser). Dla urozmaicenia, jeśli lubisz, dodaj pokrojonego pomidora i odrobinę wędzonej papryki. Dodaj czosnek, sok z cebuli, sól, pieprz. Na wolnych obrotach pulsujących dodaj powoli oliwę z oliwek, następnie powoli dodaj trochę octu winnego (kropla po kropli). Po wymieszaniu składników spróbuj i ewentualnie dopraw jeszcze solą i pieprzem.

Jeśli nie przepadasz za kremową wersją pasty, zamiast blendować posiekaj miąższ bakłażana i wymieszaj z resztą składników.

Gotową pastę przekładamy do naczynia, w którym mieszamy pastę z posiekaną pietruszką. Jeśli wolisz wersję pikantniejszą możesz dodać odrobinę tabasco. Gotową pastę wstaw na godzinę do lodówki żeby się „przegryzła”.

KALI OREXI