

Baklažánový zaalouk s karička syrom na panvicu a gril

Potrebuje

- - #Suroviny:
- - Karička syr na panvicu a gril Pikant
- - rastlinný olej na opekanie
- - #Baklažánový zaalouk:
- - 1 baklažán (300 g)
- - 2 PL olivového oleja
- - 6 ks strúčikov cesnaku
- - 6 ks paradajok (300 g)
- - 2 ČL mletej rasce
- - 2 ČL mletej červenej papriky
- - 2 ČL kajenského korenia
- - 1 bobkový list
- - 1 čl šťavy z citróna
- - 1 PL čerstvého koriandra
- - 125 ml vody
- - soľ

Postup

1. Na panvici zohrejeme 2 PL olivového oleja, pridáme nasekaný cesnak, restujeme 1 minútu.
2. Ďalej pridáme paradajky pokrúpané na malé kúsky, rascu, mletú červenú papriku, kajenské korenie, bobkový list a dusíme, kým paradajky nezmäknú, približne 5 minút.
3. Pridáme nakrájaný baklažán na malé kocky, zalejeme vodou, osolíme, privedieme do varu, zakryjeme a dusíme približne 25 minút.
4. Na záver pridáme citrónovú šťavu a pokrúpaný koriander a premiešame.
5. Nakrájaný Karička syr na panvicu a gril Pikant opečieme z oboch strán na rozpálenej panvici s olejom.
6. Baklažánový zaalouk podávame s grilovaným syrom, extra koriandrom a pokvapkáme olivovým olejom.
7. Ako prílohu môžeme použiť pita chlieb, grilovanú zeleninu, prípadne baby zemiaky.

Tento recept nám posiela:

náročnosť:

čas:

porcie: