

Gruzja: Badrijani nigvzit (Bakłażany faszerowane orzechami włoskimi)

Kuchnia gruzińska jest pyszna, na pewno mogę obiecać więcej gruzińskich przepisów. Zaczynam od dania, na które wszystkie potrzebne składniki znajdziecie w Polsce. Pieczone bakłażany faszerowane pastą z orzechów włoskich i owocami granatu. Niebo w gębie.

Uwaga: Jeśli ktoś nie lubi kolendry należy ją zastąpić natką pietruszki

Przygotowanie bakłażana: Bakłażana kroimy w paski, solimy, odsączamy papierowym ręcznikiem po 10 minutach. Pieczemy (najlepiej na papierze do pieczenia) na opcji grill (240 st.C) przez ok 15 minut, do mocno złocistego koloru. Wyjmujemy z piekarnika, studzimy.

Przygotowanie pasty orzechowej: orzechy mielimy blenderze z czosnkiem i kolendrą. Dodajemy papryki w proszku i oliwę, szczyptę soli i sos z granatu. Mieszamy.

Na płat bakłażana kładziemy kilka świeżych listków kolendry i kilka owoców granatu, łyżkę pasty orzechowej i zawijamy w rulon. Zwinięte ruloniki posypujemy owocami granatu i kolendrą.

Smacznego!

Ten przepis bierze udział w akcji:

Składniki na 6 ruloników:

- 1 duży i długi bakłażan
- 100g łuskanych orzechów włoskich
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki papryki chili
- 1/2 pęczka świeżej kolendry lub natki pietruszki
- 2 łyżki sosu
- 1 łyżka sosu z granatu (można zastąpić octem lub sokiem z cytryny)
- 1/2 owocu granatu
- sól do smaku