



# Kawior z bakłażana

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Kawior z bakłażana swoją popularność zyskał w Rosji, gdzie nie każdego było stać na kupno prawdziwego kawioru. Wykorzystać można go właściwie do wszystkiego - jako sos do makaronu, smarowidło na kanapki czy też dip. Pyszny i bardzo zdrowy. Świetnie smakuje zarówno na ciepło, jak i na zimno.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne. Miąższ drobno posiekać.

### Krok 2

Cebulę, czosnek, bakłażana i paprykę pokroić w bardzo drobną kostkę.

### Krok 3

Na patelni rozgrzać oliwę z oliwek. Wrzucić cebulę i czosnek, przesmażyć. Następnie dodać bakłażana i paprykę. Smażyć razem 10-15 minut, często mieszając. Następnie dodać pomidory i dusić na średnim ogniu, aż płyn się zredukuje. Posolić i popieprzyć do smaku.

### Krok 4

Natkę pietruszki posiekać i wrzucić na patelnię. Dokładnie wymieszać i zdjąć z gazu.

## Składniki:

- 500 g bakłażana,
- 500 g pomidorów,
- 1 cebula,
- 1 czerwona papryka,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 pęczek natki pietruszki,
- sól i pieprz,
- oliwa z oliwek