



Pieczony bakłażan z sosem tahini

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Kolacja,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni C. Bakłażany myjemy i osuszamy. Następnie przecinamy wzdłuż na pół. Nacieramy je oliwą z oliwek oraz oprószamy solą.

Krok 2

Bakłażany wkładamy do nagrzanego piekarnika na około 20-30 minut.

Krok 3

Przygotowujemy sos. Jogurt mieszamy z tahini, solą, pieprzem, sokiem z cytryny i przeciśniętym przez praskę czosnkiem.

Krok 4

Upieczone bakłażany polewamy gotowym sosem. Wierzch dekorujemy pestkami granatu. Szczypiorek siekamy i również dekorujemy nim warzywa.

Składniki

2 bakłażany

oliwa z oliwek

sól morską

pestki z 1 granatu

szczypiorek

Sos

200 ml jogurtu greckiego

1 łyżka tahini

1 ząbek czosnku

sól

pieprz

1 łyżeczka soku z cytryny