



PIECZONE BAKŁAŻANY Z PURÉE Z GROSZKU



SKŁADNIKI

- 2 bakłażany
- 1/2 kg groszku
- pęczek szczypiorku
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- chili
- po 2 gałązki oregano, mięty i bazylii
- 150 g masła klarowanego Mlekovita
- 50 g 12-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Bakłażany umyć, pokroić w plasterki. Cebulę oraz czosnek obrać, posiekać. Szczypiorek i zioła umyć, posiekać.
- Stopić 50 g masła klarowanego. Bakłażany posypać czosnkiem, oregano, solą oraz pieprzem, skropić masłem klarowanym. Ułożyć na blasze, piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st. (lub na grillu).
- Rozgrzać 50 g masła klarowanego, zeszklić cebulę. Wsypać połowę szczypiorku, bazylię, miętę i groszek, mieszając, smażyć 2-3 min. Podlać niewielką ilością wody, przykryć, dusić ok. 15 min.
- Ugotowany groszek zmiksować lub rozgnieść. Dodać resztę masła klarowanego i śmietanę, doprawić solą oraz pieprzem, ponownie zmiksować.
- Chili przeciąć, usunąć pestki, posiekać. Upieczone bakłażany przenieść na półmisek, nałożyć purée z groszku, posypać resztą szczypiorku i chili.