



# Opiekany bakłażan

przepisy.pl



60 minut



6 osób



Łatwe

## Składniki:

- bakłażany - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- duży pomidor - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 60 mililitrów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- natka pietruszki (posiekana) - 2 łyżki
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżek
- chleb pita - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Piecz bakłażany w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 45 minut, następnie wyjmij i zostaw do ostygnięcia.
2. Posiekaj pomidora w drobną kostkę. W misce wymieszaj pomidora z dwoma łyżkami oliwy.
3. Chlebek pita podpiecz i pokrój na małe kawałki. Papryczkę chilli pozbaw pestek i posiekaj.
4. Zmiksuj miąższ bakłażana z czosnkiem, chilli (bez pestek) i resztą oliwy, dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr i posiekaną natką. Pastę z bakłażana wyłóż na półmisek, udekoruj natką pietruszki i pomidorem, podawaj z pitą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)