



przepisy.pl

# Bakłażan Garam Masala z ziołami i orzechami



## Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- olej - 4 łyżki
- Przyprawa Garam Masala Knorr** - 2 łyżeczki
- kolendra - 1 pęczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- orzechy włoskie - 0.5 szklanek
- ząbek czosnku - 2 sztuki

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



45 minut



4 osoby



Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Bakłażana umyj, osusz, przetnij wzdłuż na pół, natnij lekko miąższ i skrop olejem.
2. Połóż na blaszce z piekarnika płaskim do dołu, zrób wykałaczką kilka dziurek w skórce bakłażana, posyp solą morską i piecz w 180 stopniach przez 30 minut.
3. W tym czasie czosnek, zioła oraz orzechy posiekaj i wymieszaj w miseczce.
4. Po upieczeniu odwróć i przełóż bakłażana na talerz, posyp przyprawą Knorr oraz mieszanką ziół i orzechów. Skrop olejem z pieczenia i podawaj.

---

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)