



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- orzechy włoskie - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- sproszkowany kwiatek nagietka - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- posiekana natka kolendry - 1 łyżka
- cukier
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- sól
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- olej do smażenia
- woda - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój bakłażana w grube plastry, posyp solą i pozostaw na 5 minut, po czym odcisnij sok.
2. Tak przygotowane plastry smaż na głębokim tłuszczu, do momentu, kiedy zrobią się zupełnie miękkie. Po usmażeniu ułóż je na pergaminie, aby usunąć nadmiar tłuszczu.
3. Oczyszczone orzechy włóż je do moździerza bądź do miksera i rozbij na jednolitą masę.
4. Następnie dodaj około 50 mililitrów zimnej wody, sok z cytryny, pokruszoną Przyprawę w mini kostkach Smażona cebula Knorr oraz Przyprawę w mini kostkach Czosnek Knorr.
5. Dodaj kwiaty nagietka i posiekane natki pietruszki i kolendry. Dokładnie wymieszaj, by powstała gęsta i miękka masa.
6. Nałóż pastę na plastry bakłażana i zwiń je w roladki. Podawaj.