



Quesadillas z grillowanymi warzywami z dipem z niebieskiego sera

przepisy.pl



 15 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- cała główka czosnku - 1 sztuka
- ostre strąki papryki chili - 3 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- natka kolendry - 1 pęczek
- placek tortilli pszennej - 8 sztuk
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- żółty ser - 100 gramów

dip

- jogurt naturalny - 1 opakowanie
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- cytryna - 0.5 sztuk
- ser z niebieską pleśnią - 50 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażana, cukinię, cebule i paprykę pokrój w kostkę o grubości jednego centymetra. Warzywa rozłóż na blasze wyłożonej pergaminem i delikatnie spryskaj je Ramą.
2. Na blasze umieść też całą główkę czosnku i papryczkę chili – piecz je tylko około 20 minut w 200 stopniach C, aż zrobią się miękkie. Następnie przelóż je na bok i wystudź, a czosnek obierz z łupin i razem z chili rozgnieć w moździerzu na miazgę. Resztę warzyw piecz jeszcze 10 min.
3. Posiekaj natkę kolendry i zetrzyj żółty ser.
4. Upieczone warzywa przelóż do miski. Następnie wymieszaj je z posiekaną kolendrą, pastą z czosnku i chili, opakowaniem przyprawy do pikantnego kurczaka oraz żółtym serem.
5. Farsz umieść w ciepłej tortilli, złóż ją na pół i opiecz na ciepłej patelni z obu stron na złoty kolor. Tortillę pokrój w mniejsze trójkąty i podawaj z dipem. DIP: Ząbek czosnku rozetrzyj na miazgę z majonezem. Następnie wymieszaj z jogurtem i 1 łyżeczką Ramy, dodaj starty niebieski ser oraz sok z cytryny. Całość wymieszaj.