

Dzisiaj materiał przysłany przez ekspertkę od kuchni tureckiej! Warto spróbować bowiem czegoś innego, równie ciekawego i smacznego. Z czasem będziemy prezentować więcej przepisów od niej. Czekamy na kolejne! :)

Duszone bakłażany z papryką i pomidorami

Składniki (dla 3 osób):

3 bakłażany
duża cebula
2 papryki (może być tylko zielona lub zielona z czerwoną)
3 pomidory
4 ząbki czosnku
oliwa z oliwek lub olej
sól, pieprz, czubata łyżeczka cukru
mięta świeża lub suszona



fot. Agnieszka Palitsözlüer

Bakłażany umyć, nie obierać całkowicie, a tylko ?wypaskować? wzdłuż, tak jak na załączonym zdjęciu (3-4 paski na każdym bakłażanie). Przekroić wzdłuż na połowy i moczyć w osolonej wodzie około 30 minut. Umyć pozostałe warzywa. Cebulę i papryki pokroić w kostkę, a następnie podsmażyć na kilku łyżkach oliwy. Gdy będą już prawie miękkie, dodać odcisnięte z wody i pokrojone w kostkę bakłażany. Podsmażyć wszystko razem, dolać trochę oliwy (bakłażan chłonie ją jak gąbka). Dodać cukier i sól do smaku, dusić pod przykryciem około 10 minut, po czym dodać sparzone, obrane ze skóry i pokrojone w kostkę pomidory, mięte, pieprz oraz starty na drobnych oczkach lub drobno posiekany czosnek. Dusić aż do miękkości warzyw.

Danie to smakuje najlepiej z pilavem z ryżu lub kaszy, albo z makaronem typu spaghetti.

Smacznego!

Agnieszka Palitsözlüer