

Pieczony bakłażan i pomidor z domowym pesto



Autor: **maciejmozejko**
Przepisów: **117** Ocena: **5915**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Bakłażan 2 sztuki
- Pomidor 2 sztuki
- Oliwa z oliwek
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie
- Ocet balsamiczny
- Orzeszki piniowe
- Bazylia
- Czosnek
- Ser kozi

Sposób przygotowania:

- 1 Zachęcam do zobaczenia krótkiego filmu, w którym pokazuję jak przygotować takie danie.
- 2 Pomidora kroimy w plastry. Doprawiamy solą i pieprzem i delikatnie skrapiamy oliwą. Pieczemy na papierze do pieczenia w 180C przez pół godziny.
- 3 W czasie kiedy pomidor jest w piecu kroimy bakłażana w 1,5cm plastry. Solimy je z jednej i drugiej strony. Odkładamy aby puścił wodę i zmiękł. Po 30 minutach wycieramy go ręcznikiem papierowym i układamy na papierze do pieczenia. Doprawiamy delikatnie solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. W miseczce mieszamy oliwę z octem balsamicznym, mieszamy i smarujemy bakłażany z wierzchu. Pieczemy przez 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180C.
- 4 Pesto: Miksujemy orzeszki Piniowe 40g, następnie dodajemy sporą garść bazylii i dolewamy oliwę - również sporo - i wszystko blendujemy przez dłuższą chwilę. Doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy odrobinę sera koziego (1 plaster). I miksujemy wszystko na gładką substancję.
- 5 Robimy ładnego maziają z pesto a następnie formujemy wieżyczki z bakłażana, na którego układamy upieczonego pomidora (trzeba to robić bardzo delikatnie) i tak formujemy kolene warstwy. Na wierzch dodajemy odrobinę pesto. Można je dodać również na każdy kawałek pomidora.

Życzę smacznego!

Twoje notatki do przepisu: