
Pasta z bakłażana

By Dietetyczka

Published: 11/23/2007 - 21:40

- 1/2 średniego bakłażana,
- 1/2 łyżeczki oregano,
- 1 ząbek czosnku,
- łyżka oliwy z oliwek,
- sól, pieprz

Bakłażana naciąć nożem i piec w brytwance w piekarniku około 40 min. Po wyjęciu obrać ze skóry, posiekać na kawałki, włożyć do miski i połączyć z oregano, zgniecionym zębkiem czosnku, oliwą i przyprawami. Mieszać trzepaczką do uzyskania jednolitej masy.

Twoja ocena:

Średnia ocena: 5 (1 ocen)