

## **GRZANKI Z BAKŁAŻANEM SMAŻONYM I DUSZONYM W SOSIE POMIDOROWYM Z ZIELENINĄ**

**Przekąska za ok. 30 zł na podwieczorek dla 4-6 osób.**

### **Składniki:**

1 duży bakłażan

500 g pomidorów albo puszka 250 ml pomidorów krojonych w kostkę.

3 cebule szalotki albo 1 duża cebula czerwona.

1 papryczka chili.

świeże zioła: mięta, bazylija, pietruszka, kolendra w ziarnach, pieprz, sól, oliwa z oliwek

2 bagietki

### **Sposób przygotowania:**

Bakłażana pokroić w plasterki 5 mm i posolić z obu stron. Odłożyć na 10 minut na ręcznik papierowy do odsączenia. Cebulę pokroić w cienkie plasterki- kółka. Papryczkę chili pozbawić nasion i drobno posiekać. Pomidory świeże (w czasie letnim) sparzyć, obrać ze skóry, pozbawić nasion i pokroić w kostkę. Rozgrzać oliwę na patelni, obsmażyć odsączone plastry bakłażana. Odłożyć do miski i na tej samej patelni obsmażyć cebulę i papryczkę. Dodać pomidory, startą w moździerzu kolendrę, pieprz, sól. Dusić 10 minut, po wystygnięciu połączyć z bakłażanami, rozgniecionymi widelcem. Bagietki pokroić po skosie na kromki i podpiec w piekarniku. Powstały bakłażanowy farsz połączyć z posiekaną zieleninką i podawać.