

Jamie Oliver i patlidžan kao inspiracija - Namaz od pecenog patlidžana i paprike



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gplavog patlidžana
- **150** gcrvene paprike
- **1 kašicica**morske soli
- **1 kašicica**pecenog susama
- **1/2 kašicica**mlevenog kima
- **1/2** cenabelog luka
- **3 kašike**svetlog susamovog ulja
- **po prstohvat**cilija i bibera

Priprema

Patlidžan i papriku dobro oprati i staviti u pleh. U pleh sipati 3 kašike vode. Rernu zagrejati na 250 stepeni, pa staviti povrce. Paprika je još bolja ako se pece na roštilju ili ringli, pa ako ste u mogucnosti, ispecite je tako. Nakon 10 minuta pecenja, povrce okrenuti kako bi se dobro ispeklo sa obe strane. Peci i sa druge strane 10 minuta.

Povrce staviti u šerpu i poklopiti. Ostaviti da se ohladi. Papriku oljuštiti i skinuti dršku, semenke ostaviti. Potrebno je da se paprika isece na sitnije komade. Patlidžan ne ljuštiti. Iseci ga, takoe, na sitnije komade. Staviti ga u posudu za miksanje (ja sam koristila šerpu precnika 19 cm). Bitno je da posuda ili šerpa ima ravno dno i da nije preuska.

Preko patlidžana sipati sve navedene sastojke osim pecene paprike. Miksati štapnim mikserom dok smesa ne postane kremasta, pa dodati papriku. Potom, miksati samo malo kako bi ostali komadici paprike.

Poslužiti uz domaci rustik hleb. Dekorisati peršunovim listom, pecenim susamom i komadicima pecene paprike.

Savet