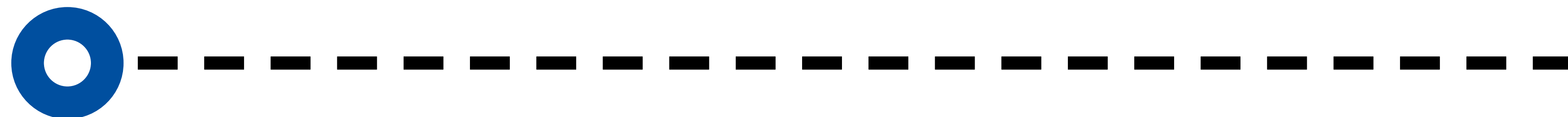


Przepis autorstwa  
*Milada Ghorbani*

# Kaszke-e Bademjan



# **Składniki** (dla jednej osoby)

**1 bakłażan (200 g)**

**kashk – rodzaj serwatki – ilość wedle upodobań**

**4–5 ząbków czosnku**

**1 cebula**

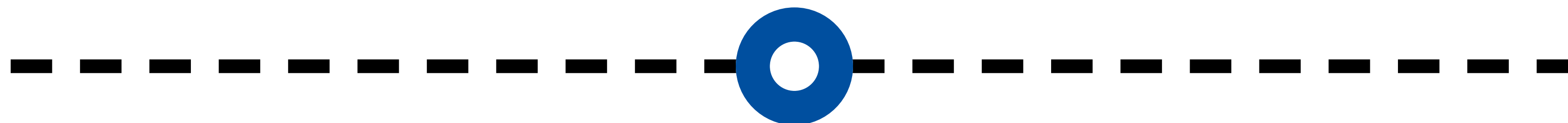
**suszona mięta**

**orzechy włoskie (100g)**

**kurkuma**

**sól i pieprz według potrzeb**

**olej do smażenia**



# Przygotowanie

**Obrać bakłażany. Przygotować mieszaninę soli i wody w misce, a następnie włożyć do niej obrane bakłażany. Pozostawić przez 15 minut. Cebulę i czosnek pokroić w cienkie paski. Odcedzić bakłażany i smażyć je na gorącym oleju, aż delikatnie zbrązowieją. Usmażyć cebulę na patelni. Robić to powoli, aż się skarmelizuje. Dodać kurkumę do podsmażonej cebuli i wymieszać. Usmażyć czosnek na rozgrzanym tłuszczu, aż stanie się delikatnie brązowy. Zetrzeć bakłażana i dodać go do karmelizowanej cebuli i czosnku, dokładnie wymieszać. Na oddzielnej patelni rozgrzać mocno olej, a następnie zdjąć ją z ognia. Dodać suszoną miętę i szybko mieszać, aż olej ostygnie. Dodać połowę smażonej mięty do mieszaniny bakłażana i cebuli. Dodać kashk do całości i gotować razem przez 10 minut.**

