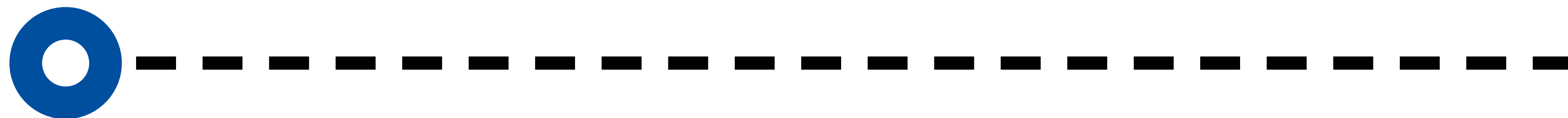


Przepis autorstwa
Milada Ghorbani

MIRZA GHASEMI



Składniki (dla jednej osoby)

1 bakłażan (200 g)

1 jajko

2 średnie pomidory (100 g)

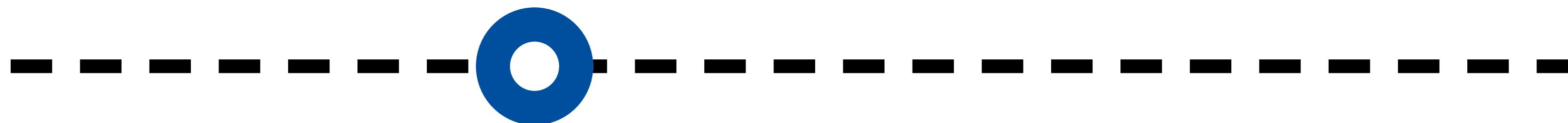
4–5 ząbków czosnku

1 łyżeczka koncentratu pomidorowego

szczypta kurkumy

sól i pieprz

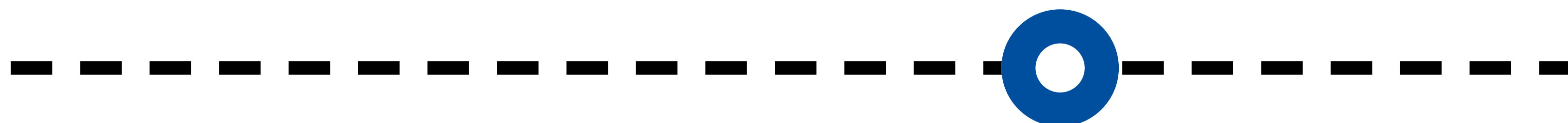
olej do smażenia



Przygotowanie

Podziurkować bakłażana widelcem. Zgrilować bakłażany, pomidory i 3 ząbki czosnku.

Odłożyć bakłażana na bok do wystygnięcia, a następnie obrać go. Potem odstawić bakłażana na 20-30 minut. Wylać sok i szybko opłukać bakłażana pod bieżącą wodą. Obrać pomidory tak samo jak bakłażany. Bakłażany i pomidory pokroić w kostkę na desce do krojenia. Nie mieszać składników. Podgrzać patelnię i położyć na niej pokrojone w kostkę bakłażany i delikatnie mieszać przez 2–3 minuty, a następnie dodać 2 łyżki oleju. Cały czas delikatnie mieszać, aż całość soku z bakłażana odparuje. Posiekać czosnek.



Na drugą patelnię wlać 2 łyżki stołowe oleju. Dodać czosnek. W niskiej temperaturze smażyć czosnek i po minucie dodać kurkumę, a potem pomidory. Dodać sól i koncentrat pomidorowy. Gotować przez 5-7 minut na delikatnym ogniu. Dodać bakłażana. Na bardzo delikatnym ogniu mieszać powoli przez 10 minut, aby nie naruszyć konsystencji bakłażana. Dodać jajko, gdy bakłażany dobrze się połączą z pomidorami i czosnkiem. Mieszać tak długo, aż całe jajko będzie ścięte.

