

Sos pomidorowo-bakłażanowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do zimnych mięs, wędlin, białego sera i jaj ugotowanych na twardo.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg pomidorów -
- bakłażan średniej wielkości -
- 3 strągi czerwonej papryki -
- 4 łyżki oliwy -
- 4 jabłka -
- mielony imbir -
- curry, cukier, sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Obrany bakłażan kroimy w plastry i zostawiamy na godzinę. Jabłka myjemy, obieramy i trzemy na tarce. Paprykę i pomidory sparzamy i po zdjęciu skórki siekamy w kostkę. Bakłażany smazymy na oliwie, dodajemy paprykę i jabłka, a pod koniec pokrojone pomidory. Smarzymy, aż warzywa będą miękkie. Następnie studzimy, miksujemy, doprawiamy solą, cukrem, imbirem i curry do smaku.

