

Kepti baklažanai su harisos pasta, jogurtu ir triušiena



Gaminimas

1. Baklažaną subadykite peiliu.
2. Sumaišykite BASSO ypač tyrą alyvuogių aliejų, DANSUKKER cukraus sirupą, NESPRESSO kavą ir prieskonius.
3. Gautu marinatu gausiai įtrinkite baklažaną ir kepkite orkaitėje 170 °C temp. apie 20 min., kol baklažanas taps minkštas viduje.
4. Jogurtą sumaišykite su citrinos sultimis, smulkiai pjaustytais mėtų ir petražolių lapeliais.
5. LAPINO PUOTA triušienos mėsą kepti / troškinti pagardinkite druska ir aitriųjų paprikų dribsniais. Kepkite iš visų pusių įkaitintame aliejuje, kol apskrus, apie 4-5 min.
6. Iškeptą baklažaną įpjaukite. Į pjūvį dėkite citrininio jogurto, triušieną ir apšlakstykite harisos pasta.
7. Viską papuoškite prieskoninių žolelių lapeliais.

Už nuotrauką ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui VMG komandai
[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

1	baklažano
2-3 šaukštų	BASSO ypač tyro alyvuogių aliejaus
1 šaukšto	DANSUKKER cukraus sirupo
1 puodelio	NESPRESSO espreso kavos
Žiupsnelio	aitriųjų paprikų dribsnių
Žiupsnelio	kumino
2 šaukštų	natūralaus jogurto
1 šaukštelio	citrinos sulčių
1 saujelės	mėtų lapelių
1 saujelės	petražolių lapelių
250 g	LAPINO PUOTA triušienos mėsos kepti, troškinti
1 šaukšto	aliejaus (kepimui)
1 šaukšto	harisos pastos
Žiupsnelio	druskos
1 saujos	prieskoninių žolelių (papuošimui)

