PRZYSMAK FARAONA

20 min. 10 min. 2 porcje

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- 1 garstka rukoli
- 2 duże plastry bakłażana (sól, olej rzepakowy)
- 80 g Hummusu Klasycznego „Z GRUNTU DOBRE"
- 1/2 małej czerwonej cebuli
- 1 nieduża pomarańcza
- 4 świeże daktyle
- 1 łyżka płatków migdałowych
- Kilka kropli oleju sezamowego
- sól himalajska
- 1/2 łyżeczki kuminu (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
2. Plastry bakłażana posypujemy solą, odkładamy, na około 20 min, opłukujemy, osuszamy i skrapiamy olejem. Grillujemy po około 5 minut z każdej strony, na małym ogniu, na patelni grillowej lub zwykłej.
3. Pomarańczę filetujemy i dzielimy na mniejsze cząstki.
4. Daktyle pozbawiamy pestek i kroimy w słupki.
5. Czerwoną cebulę kromy w piórka.
6. Plastry bakłażana pokrywamy Hummusem, a następnie posypujemy kuminem.
7. Do miski wrzucamy rukolę, cebulę, cząstki i daktyle, a następnie skrapiamy olejem i doprawiamy do smaku odrobiną soli. Całość układamy na bakłażanach i posypujemy płatkami migdałowymi.

Just a SALAD

© Just a SALAD 2018
Pobrano z serwisu: justasalad.pl