



# Баба гануш

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	30 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Пюре з копченого баклажана з кунжутною пастою

## Баклажан

- 3 баклажани
- 2 зубчики часнику

## Баба гануш

- 50 г тахіні
- 2 ст. л. оливкової олії
- 1 лимон, трохи цедри та соку
- трохи солі
- 1 щіпка каєнського перцю

## Прикрашання

- 3 пагони петрушки, подрібнені
- оливкова олія для збризкування

## Баклажан

Попередньо розігрійте камеру в режимі гриля на рівні потужності 3 (високий). Дрібно наріжте часник. Ножом попроколюйте баклажани по всій поверхні. Отвори нашпигуйте шматками часнику.

Смажте баклажани на деко на найвищому рівні впродовж 15 хвилин.





Переверніть і смажте 15 хвилин.

## Баба гануш

---

Поріжте баклажани на половинки. Вийміть серцевину столовою ложкою та дрібно наріжте. Змішайте з тахіні та оливковою олією. Збризніть лимонним соком, додайте лимонну цедру і приправте сіллю та каєнським перцем.

## Прикрашання

---

Прикрасьте бабу гануш петрушкою. Збризніть оливковою олією.

## Етапи приготування

---

**(Pre-)heat space to level 3 with Гриль**

**Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.**

**Гриль level 3 for 15 хв**

**Переверніть страву. Продовжуйте запікати.**

**Гриль level 3 for 15 хв**

## Акcesуари

---

Деко

## Додаткова інформація

---

Складено

26.01.2022

