

Sycylijski gulasz na bakłazanie



2 porcje



40 minut



bez mięsa

Składniki

Liczba porcji: 2

- 1 bakłazan
- 1 szalotka
- 2 pomidory
- 1 łodyga selera naciowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżka czerwonego wina wytrawnego
- 1 łyżka kaparów
- 50 g zielonych oliwek
- 1 łyżeczka suszonej bazylii
- 1 łyżka orzeszków piniowych

oliwa z oliwek do smażenia

sól, pieprz



PRZYGOTOWANIE:

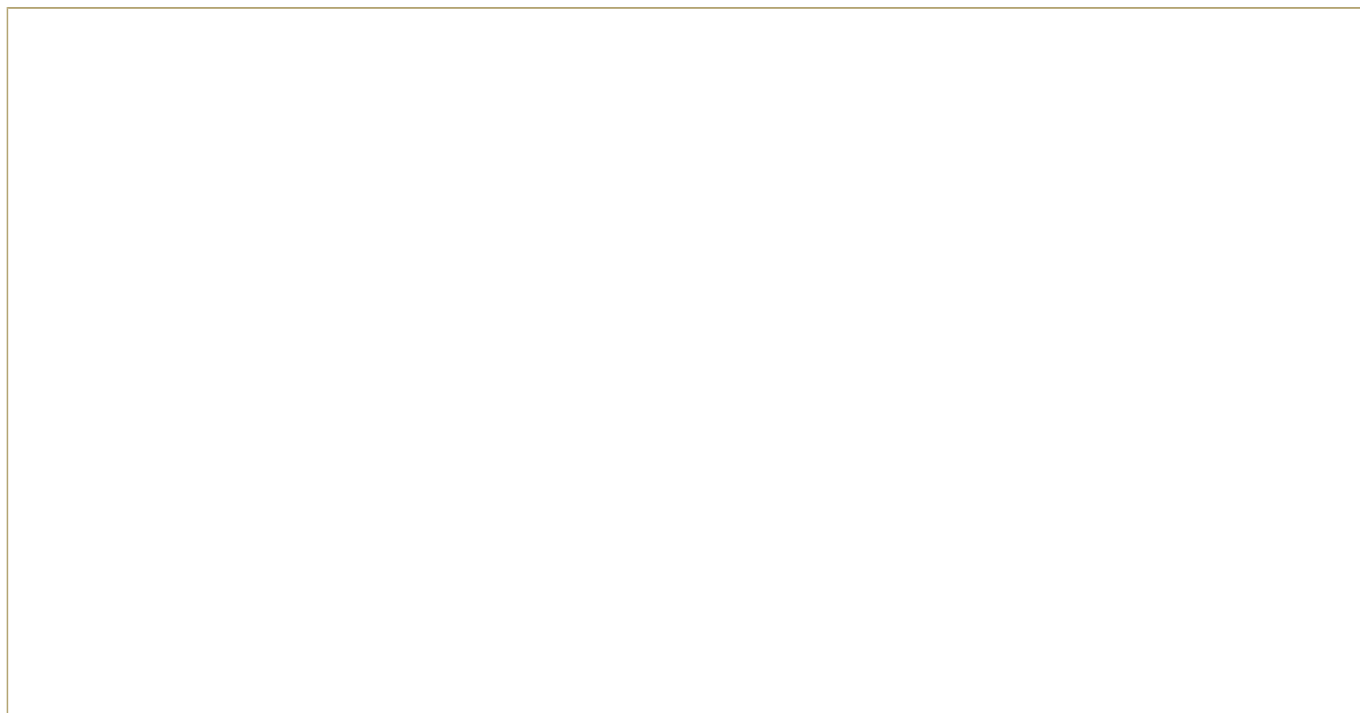
1. Bakłażan opłukać i pokroić w plasterki o grubości ok. 1 cm. Następnie talarki bakłażana oprószyć z dwóch stron solą i odstawić na 30 minut, by puściły wodę.
2. Pomidory naciąć, zalać wrzątkiem, po czym przelać zimną wodą i zdjąć skórkę. Pomidory pokroić w kostkę razem z szalotką i łodygą selera.
3. Plastry bakłażana wytrzeć ręcznikiem papierowym i pokroić w kostkę. Wrzucić na rozgrzaną oliwę na patelni i smażyć ok. 10 minut, mieszając, po czym przełożyć na talerz.
4. Na tej samej patelni rozgrzać odrobinę oliwy i zeszklić na niej szalotkę. Dodać seler i podsmażyć, aż zmięknie. Wlać ocet balsamiczny oraz wino i dołożyć pomidory. Całość dusić ok. 10 minut bez przykrycia.
5. Kapary i oliwki osączyć z zalewy. Oliwki pokroić w plasterki. Składniki wrzucić razem z bakłażanem do pomidorów. Wymieszać. Na końcu całość doprawić do smaku solą, pieprzem oraz bazylią.
6. Orzeszki piniowe uprażyć na patelni bez tłuszczu i przed podaniem posypać nimi gulasz.

Sprawdź też! Świat afrodyzjaków. [Bakłażan. Dlaczego nazywany jest gruszką miłości?](#) (fot. [depositphotos](#))

Podpowiedzi

- Gulasz można serwować też na zimno z pieczywem jako przekąskę do wina.

To pasuje





Montepulciano

Wina produkowane ze szczepu montepulciano charakteryzują się wyrazistym kolorem, niewysoką kwaskowatością, bardzo przyjemnym dla kubków smakowych poziomem tanin oraz pełnym owocowym smakiem. Przez wielu wino to jest uważane za klasykę gatunku.

Swoim smakiem świetnie dopełni włoski gulasz, gdzie pierwsze skrzypce gra bakłażan.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/sycylijski-gulasz-na-baklazanie/>