



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

## Патладжанени ролца



4 порции

### СЪСТАВКИ

3 средно големи патладжана  
Морска сол  
2 с. л. зехтин  
2 ч. л. семена сминдух  
1,5 ч. л. семена от кориандър  
1 ч. л. сладък червен пипер  
1 голяма щипка шафран  
2 скилидки чесън  
Малка чушка чили  
½ ч. л. морска сол  
275 г **орехови ядки**  
1 с. л. оцет  
½ стрък пресен кориандър  
1 нар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ  
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Измийте патладжаните, нарежете ги надлъжно на парчета с дебелина 5 мм, посолете ги леко от двете страни и ги поставете върху тава за печене, покрита с хартия за печене. Оставете ги да се мариноват около 30 минути.

Загрейте предварително до 180°C със CircoTherm® системата за горещ въздух. Подсушете парчетата патладжан с кухненска кърпа, намажете ги с зехтин и ги печете във фурната 8 – 10 минути. Извадете ги от фурната и ги оставете настрани.

Поставете подправките, ½ ч. л. морска сол и чесъна в хаванче и ги счукайте. Смесете ги с орехите и оцета в миксер, така че да се получи кремообразна паста. Ако пастата е все още доста твърда, добавете супена лъжица вода. Подправете отново на вкус.

Измийте кориандъра, изтръскайте го, нарежете го и, с изключение на една супена лъжица, го разбъркайте в крема. Поръсете парчетата патладжан с ореховата паста, навийте ги и ги поставете върху чиния за сервиране. Разрежете на две нара и махнете семената.

Съвет: Ако почиствате нара в купа със студена вода, сокът му няма да изпръска дрехите ви или кухненските мебели. Поръсете патладжанените ролца със зърната от нар и кориандър и сервирайте.