



Дип из запеченных баклажан



Ингредиенты

- Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional 80 г
- Баклажан 300 г
- Лук репчатый 150 г
- Йогурт греческий 80 г
- Масло оливковое 20 г
- Лук репчатый 150 г
- Чеснок 10 г
- Соль 10 г
- Сахар 5 г
- Перец чёрный 1 г

Приготовление

Баклажан помыть, нарезать кольцами по 0,7мм, посолить и выложить в дуршлаг, чтобы стекла лишняя влага.

Промыть от соли и затем просушить. Запечь, полив оливковым маслом, под грилем до румяной

корочки или в конвектомате при 190 градусах 10-15 минут. **Остудить.**

Параллельно карамелизовать лук на оливковом масле с сахаром, за 5 минут до готовности добавить чеснок.

Очистить ломтики баклажана от кожицы, смешать с луком и чесноком в миске, размять вилкой в грубое пюре. Сыр мягкий в рассоле Hochland Professional раскрошить, добавить в йогурт. Добавить чёрный перец, соль по вкусу.

Тип продукта



Сыр мягкий в рассоле
400 г