

Tapenada z bakłażana

Wolnowar to najlepszy przyjaciel bakłażana. To ciepłe wegetariańskie smarowidło udowodni Ci to, a dodatkowo może być chrupiące lub gładkie-wszystko zależy od Ciebie.

 Czas na High: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 7-9H

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 3 szklanki posiekanego bakłażana
- 1 1/2 szklanki pokrojonych w kostkę pomidorów lub 1 puszka nie odsączać
- 170 g zielonych oliwek bez pestek, posiekanych
- 4 ząbki czosnku mielonego
- 2 łyżeczki kaparów
- 1 do 2 łyżeczek octu balsamicznego, do smaku
- 1 łyżeczka suszonej bazylii lub 1 łyżka świeżej bazylii
- sól i pieprz do smaku
-



Wykonanie:

Dodaj wszystko powyżej octu balsamicznego do wolnowaru i gotuj na wolnym ogniu LOW od 7 do 9 godzin. Przed podaniem dodaj ocet, bazylię, sól i pieprz. Posmakuj i dopraw w razie potrzeby.