

Smażony bakłażan z kurkumą

Nie spodziewałam się, że bakłażan może smakować dobrze ze słodką nutką złamaną pikantniejszym smakiem kurkumy. Słodkość bakłażanowi dodaje nierafinowany olej kokosowy, który uwielbiam. Samą zaś potrawę wspaniale łączy mozzarella, do tego świeże zioła, w tym moja ulubiona drobno posiekana kolendra.

Zdjęcie na szybko. Nawet na bardzo szybko. Nie miałam miejsca w karcie pamięci w aparacie, więc nie było czasu na poprawki. Światło dzienne wpadające na potrawę z tyłu wprost z okna. Na stole ułożyłam małą deskę drewnianą, na niej położyłam niebieską ściereczkę, która rozjaśniła zdjęcie i zwróciła uwagę na potrawę.

Niebieska miseczka kontrastowała z brązowym kolorem bakłażana. 1/5s, F/5, +0,7. Sony ILCE-7



Na 1 porcję obiadową potrzebujesz:

- 1 bakłażan,

- 2 ząbki czosnku,
- 1 papryka,
- 1 pomidor,
- pół kulki mozarelli,
- łyżka nierafinowanego oleju kokosowego,
- pół łyżeczki kurkumy,
- sól, pieprz,
- świeża kolendra

Rozgrzej olej na patelni, pokrojonego w paski bakłażana smaż do miękkości razem z papryką. Dodaj posiekane ząbki czosnku, pomidora pokrojonego w kostkę, dopraw solą, pieprzem i kurkumą. Na koniec dorzuć pokrojoną w kostkę połowę kulki mozarelli. Poczekaj aż zacznie się rozpuszczać. Wymieszaj ze świeżo posiekaną kolendrą. Smacznego!

