

MHADJEB – potrawa algierska (czytaj mhedżib)

- cebula pokrajana w półksiężycy
- pomidory obrane ze skórki i pokrajane w grubą kostkę
- papryki zielone i czerwone obrane ze skórki i pokrajane w grubą kostkę
- czosnek przeciśnięty przez praskę
- sól, czerwony pieprz
- ser cheddar lub inny żółty starty na łożki
- serek topiony – złoty ementaler
- płaty tortilli
- na patelni rozgrzać oliwę i dodawać kolejno :
cebule – zeszklić, pomidory, papryki, doprawić solą i pieprzem – smażyć do momentu odparowania wody, dodać ser cheddar chwilę
- płat tortilli posmarować cienko serem topionym, nałożyć farsz, złożyć dwa boki przeciwległe do siebie, złożyć kolejne dwa boki do siebie – tak aby otrzymać kwadrat.
- patelnię rozgrzać z oliwą i smażyć obustronnie tortillę – podawać na gorąco.

ROLADKI Z BAKŁAŻANA – potrawa azerbejdżańska

- bakłażan pokroić wzdłuż na 2-3 mm plastry, posolić z jednej a potem z drugiej strony, pozostawić na 10 min. – osuszyć ręcznikiem papierowym
- rozgrzać oliwę na patelni i smażyć plastry bakłażana obustronnie dość intensywnie
- odsączyć na ręczniku papierowym
- zmiksować orzechy włoskie na piasek
- czosnek przecisnąć przez praskę
- kolendrę bardzo drobno pokroić lub z orzechami zmiksować
- dodać majonez – tak aby powstała pasta
- doprawić solą i pieprzem
- smarować pastą bakłażana i zwiijać w roladki

PS : - polecamy Internet – tam można dokładnie (choć nieco inaczej) poczytać o tych potrawach. Szczególnie zastąpić tortillę ciastem z SEMOLINY – nasz gość trochę poszedł na skróty ale wszystko było i tak pyszne.