

# Duszona dynia z bakłażanem

Kolorowe wegetariańskie danie jednogarnkowe doprawione orzeźwiającą mieszanką z natki pietruszki, czosnku, skórki cytrynowej oraz prażonych migdałów i podane z puszystą polentą z parmezanem. Takie dodatki mogą przeobrazić proste danie jarskie w prawdziwą ucztę dla oka i podniebienia.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

65 minut

## LICZBA PORCJI:

4

---

## SKŁADNIKI:

1 łyżka oliwy z oliwek extra virgin  
1 duża cebula, pokrojona na 8 części  
12 kolb kukurydzy miniaturowej  
1 mała dynia piżmowa (ok. 600 g), pokrojona na 2,5-cm kawałki  
1 bakłażan, pokrojony w kostkę  
1 czerwona papryka, pokrojona w kostkę  
100 ml wytrawnego białego wina  
500 ml gorącego wywaru warzywnego, najlepiej domowej roboty  
sól i pieprz

## Posypka

2 łyżki migdałów w słupekach  
1 ząbek czosnku, drobno posiekany  
skórka z 1 cytryny, drobno posiekana lub grubo otarta  
5 łyżek natki pietruszki, posiekanej

### **Polenta z parmezanem**

200 g polenty błyskawicznej  
55 g parmezanu, świeżo startego  
2 łyżki świeżego oregano, posiekanego

### **PRZYGOTOWANIE:**

1) Rozgrzać oliwę w żaroodpornym garnku, wrzucić cebulę, kukurydzę i smażyć na średnim ogniu 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C.

2) Dodać dynię, wymieszać w oliwie, dodać bakłażana i czerwoną paprykę. Dusić pod przykryciem na małym lub średnim ogniu 10 minut, dwa razy przewrócić na drugą stronę, aż warzywa lekko się przyrumienią. Wlać wino, odczekać chwilę, aż skończy skwierczeć, wlać wywar i zamieszać. Doprowadzić do wrzenia i doprawić solą i pieprzem. Zapiekać w piekarniku pod przykryciem 30 minut.

3) Przygotować posypkę. Rozgrzać mocno opiekacz. Rozsypać migdały na blasze do pieczenia i piec, aż lekko się przyrumienią – od czasu do czasu potrząsać blachą, żeby równo się uprażyły. Wsypać do miski i wymieszać z pozostałymi składnikami posypki.

4) Przygotować polentę. Zagotować litr wody w dużym garnku na mocnym ogniu. Stopniowo wsypać polentę, energicznie mieszając i mieszać, dopóki nie wchłonie całej wody. Zmniejszyć nieco ogień i gotować mieszając 5–10 minut, aż polenta zgęstnieje. Ubijając dodać parmezan, oregano oraz sól i pieprz.

5) Wyłożyć polentę na talerze lub do dużych misek, przykryć ją warzywami i oprószyć posypką.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 440 kcal, 17 g białka, 14 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 58 g węglowodanów (w tym 14 g cukrów), 8 g błonnika

*Źródło zdjęcia: Adobe Stock*