

# Kluci v akci

## Zeleninová pasta chiang mai

2 porce



Velmi chutná a samozřejmě pikantní zeleninová regionální specialita, která může být inspirací pro vytvoření vlastních zeleninových past. Záleží jen na vás, kterou zeleninu zvolíte - lilek s česnekem a rajčátkem nebo cibuli s česnekem a žampiony. Suroviny je třeba dobře ogrilovat, změknou a snadno se roztírají. Nutnou pomůckou je hmoždíř, ve kterém zeleninu rozmělníme přesně tak, jak je třeba.

5 velkých zelených chilli papriček

2 rajčata

4 šalotky

6 stroužků česneku

sůl

zelenina na podávání - vařená dýně, fazolové lusky, brokolice, mrkev, bylinky apod.

Papričky a rajčata pozvolna ogrilujeme ze všech stran a slupky oloupeme. Šalotky s česnekem zabalíme do pečicího papíru (alobalu či mladých banánových listů) a vložíme na gril k ostatní zelenině, necháme prohřát, zelenina se tak zapaří a změkne. Šalotky a česnek vyjmeme z obalu a společně se solí, oloupanými papričkami a rajčaty utřeme v hmoždíři do jemné pasty. Pasta se podává k spařené či dušené zelenině, čerstvým bylinkám atp.