



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 1 sztuka
- papryka czerwona - 2 sztuki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 3 sztuki
- czosnek - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- brązowy cukier - 1 szczypta
- sok z 1 cytryny
- świeża bazylija - 1 pęczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- kapary - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Bakłażana cukinię paprykę, cebulę, ostrą paprykę i czosnek zawiń w folię aluminiową wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 60 minut. Niektóre warzywa upieką się szybciej tak jak czosnek papryka lub chilli – musisz je wyjąć już po 30 minutach.
2. Upieczone warzywa posiekaj drobno nożem, połącz z kaparami, ketchupem Hellmann's, dopraw do smaku brązowym cukrem, Delikatem Knorr, sokiem z cytryny, bazylią i natką pietruszki.