



przepisy.pl




Bakłażan w sosie pomidorowym



Składniki:

- bakłażany - 2 sztuki
- olej z oliwek - 50 mililitrów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- pomidory pelatti z puszki - 1 słoik
- cukier - 1 szczypta

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

 5 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Umytego bakłażana pokrój w plastry o grubości około 1 cm. Plastry podsmaż w bardzo małej ilości oliwy, na teflonowej patelni, po 2-3 minuty z każdej strony. Usmażone bakłażany powinny być rumiane i miękkie.
2. Usmażone bakłażany ułóż na talerzu.
3. W międzyczasie pomieszaj Knorr Naturalnie smaczne z pomidorami z puszki i zagotuj. Powstały sos dopraw octem balsamicznym i odrobiną cukru. Tak przygotowanym sosem polej bakłażany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl