



przepisy.pl

Bakłażan z makaronem

 90 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażany - 3 sztuki
- pieczarki - 100 gramów
- makaron - 200 gramów
- olej do smażenia
- szynka - 5 plastrów
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- woda - 2 łyżki
- bazylia - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj na półtwardo. Pieczarki pokrój w plastry, posyp solą i pieprzem, usmaż i przełóż do miski.
2. Obrane bakłażany pokrój w słupki, posól i odstaw, aż puszczą sok. Następnie wypłucz je i osusz, smaź na oleju.
3. Szynkę pokrój w kostkę, podsmaż i podlej wodą, dodaj przecier pomidorowy, sól, pieprz i bazylię. Mieszaj do zgęstnienia.
4. Makaron, pieczarki i bakłażan włóż do naczynia żaroodpornego, wymieszaj i polej sosem. Piecz 20 minut w 190 stopniach.

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