



przepisy.pl

Orientalne zapiekane bakłażany



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- bakłażan - 3 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- cebula czerwona - 2 sztuki
- cebula biała - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 pęczek
- pieczarki - 0.5 kilogramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- pomidor - 3 sztuki
- sok pomidorowy - 0.5 litrów
- oliwa z oliwek - 0.5 szklanek
- natka pietruszki - 2 szczypty
- Curry Knorr** - 0.5 łyżek
- kolendra - 1 szczypta
- bazylia - 1 szczypta
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 szczypta
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany i cebule pokrój w średniej grubości plastry, podobnie papryki i pomidory. Posiekaj szczypior i natkę. Pieczarki pokrój w plastry.
2. Dolej do tego sok pomidorowy wymieszany z oliwą.
3. Zakryj potrawę folią aluminiową i piecz w temperaturze 200 stopni przez 30 minut.
4. Do miski wsyp wszystkie przyprawy oraz Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr. Następnie wsyp mieszankę przypraw do warzyw i wszystko dokładnie wymieszaj.
5. W naczyniu żaroodpornym ułóż warzywa.
6. Posyp danie posiekaną kolendrą. Serwuj samodzielnie, z kurczakiem, krewetkami lub kalmarami.

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