



przepisy.pl

## Penne z pomidorami i bakłażanem



 60 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- makaron penne - 500 gramów
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- bakłażan - 1 sztuka
- pomidory pelati w puszcze - 2 opakowania
- cebula - 1 sztuka
- świeża bazylia
- starty żółty ser - 100 gramów
- cukier
- oliwa z oliwek - 1.5 szklanek

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

### Sposób przygotowania:

1. Zagotuj w dużym garnku wodę i ugotuj makaron al dente.
2. Pokrój bakłażana w plastry. Usmaż na złoto w dużej ilości oliwy – zostaw 2 łyżki do sporządzenia sosu. Plastry bakłażana odsącz na papierowym ręczniku.
3. Posiekaj drobno cebulę. Przygotuj sos: do garnka wlej resztę oliwy, zeszklij cebulę.
4. Dodaj pomidory z puszki oraz szklankę bulionu pozostałego po ugotowanym makaronie. Duś około 15 minut.
5. Dodaj szczyptę cukru. Cukier dodajemy do sosu pomidorowego, żeby wydobyć słodycz pomidorów – podobny efekt uzyskamy dodając odrobinę octu balsamicznego.
6. Gotuj bez pokrywki do momentu odparowania wody, a następnie zmiksuj. Przygotuj Fix Knorr według przepisu na opakowaniu i dodaj do sosu.
7. Bakłażana pokrój w kostkę, wymieszaj z sosem. Makaron podawaj z przygotowanym sosem, posypany serem i liśćmi bazylii.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)