



przepisy.pl

Sycylijska caponata z bakłażanem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bakłażan - 2 sztuki
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory pelatti z puszki - 1 opakowanie
- seler naciowy - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- oliwki czarne - 1 opakowanie
- papryczka chilli - 1 sztuka
- oliwa - 0.5 szklanek
- woda - 2 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Bakłażany pokrój w plastry. Następnie w dużą kostkę o boku 1 centymetra. Podobnie pokrój cebule i selera.
2. W dużym rondlu rozgrzej oliwę. Smaż najpierw cebulę, następnie dodaj posiekany czosnek i papryczkę chilli.
3. Dodaj bakłażana, selera, oliwki oraz całe pomidory.
4. Fix Knorr wymieszaj z dwoma szklankami wody.
5. Wlej płyn do bakłażana. Całość duś powoli na małym ogniu około 20 minut. Jak warzywa będą miękkie i sos zgęstnieje podawaj. Najlepiej smakuje samodzielnie z pieczywem lub jako dodatek do dań mięsnych. Rada Caponatę możesz posypać przed podaniem tartym serem żółtym lub parmezanem.

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